



TEKKU
FACULTY OF TECHNOLOGY
KHON KAEN UNIVERSITY

คู่มือหลักสูตร

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

2568

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น



<https://te.kku.ac.th>



te.inbox@kku.ac.th



TechnologyKKU



TechnologyKKU

สารบัญ

	หน้า
1. ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับคณะเทคโนโลยี	
1.1 ประวัติ	1
1.2 ปณิธาน	1
1.3 การแบ่งส่วนงาน	1
1.4 หลักสูตร	2
1.5 บุคลากร	2
1.6 นักศึกษา	3
2. ข้อมูลหลักสูตร	
2.1 คณาจารย์ประจำหลักสูตร	5
2.2 อาจารย์ที่ปรึกษา	5
2.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	6
2.4 โครงสร้างหลักสูตร	7
2.5 รายวิชาที่ต้องเรียนในหลักสูตร	8
2.6 โปรแกรมการศึกษา	16
2.7 คำอธิบายรายวิชา	21
2.8 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcome: PLOs)	57
3. สวัสดิการที่นักศึกษาควรทราบ	58
4. ข้อปฏิบัติที่นักศึกษาควรทราบ	59
5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	60
6. การให้บริการหน่วยโสตทัศนูปกรณ์	61
7. ประกาศและระเบียบที่ควรทราบ	
ระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรี ปี พ.ศ. 2565	62
ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น ฉบับที่ 1620/2565 เรื่องการแต่งกายของนักศึกษา	80
ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 2126/2551) เรื่อง การทดสอบความรู้ ความสามารถและทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น	83
ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 816/2562) เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานสำหรับนักศึกษา ระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. 2562	87

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 486/2555) เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถและทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 2)	89
ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ 2265/2560) เรื่อง การใช้ผลสอบภาษาอังกฤษเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง ของการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น	91

1. ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับคณะเทคโนโลยี

1.1 ประวัติ

คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ได้จัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 27 สิงหาคม พ.ศ. 2527 ซึ่งเป็นวันที่มหาวิทยาลัยขอนแก่นได้รับพระราชทาน “พระราชกฤษฎีกาจัดตั้งคณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. 2527”

1.2 ปณิธาน

คณะเทคโนโลยีมีความมุ่งมั่นที่จะทำการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ ทำการศึกษวิจัย และให้บริการทางวิชาการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านการนำทรัพยากรธรรมชาติทางชีวภาพและทางกายภาพมาใช้อย่างเหมาะสมให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อการพัฒนาสังคมและประเทศชาติ คณะเทคโนโลยีมุ่งหวังที่จะผลิตบัณฑิตที่มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม และความรู้ในสาขาวิชาชีพที่เหมาะสม มีความรับผิดชอบในการปฏิบัติหน้าที่การงานพร้อมที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่เพิ่มเติม สามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี และดำรงตนเป็นพลเมืองดีของประเทศชาติ

1.3 การแบ่งส่วนงาน

คณะเทคโนโลยีแบ่งส่วนงานเป็นหน่วยงานวิชาการ และหน่วยงานธุรการและสนับสนุนวิชาการ ดังนี้

หน่วยงานวิชาการ	หน่วยงานธุรการและสนับสนุนวิชาการ
● สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ● สาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี ● สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ● หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม ● หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร	● กองบริหารงาน คณะเทคโนโลยี

1.4 หลักสูตร

ในปีการศึกษา 2568 คณะเทคโนโลยีได้เปิดทำการสอน เพื่อผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรี จำนวน 5 หลักสูตร และระดับปริญญาโท จำนวน 3 หลักสูตร และหลักสูตรระดับปริญญาเอกจำนวน 3 หลักสูตร ดังนี้

สาขาวิชา	ระดับปริญญา		
	ตรี (วิทยาศาสตรบัณฑิต)	โท (วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต)	เอก (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต)
เทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม	✓		
เทคโนโลยีชีวภาพ	✓	✓	✓
เทคโนโลยีการอาหาร	✓	✓	✓
เทคโนโลยีธรณี	✓	✓	✓
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร	✓		

1.5 บุคลากร

ปัจจุบันคณะเทคโนโลยี มีบุคลากรรวมทั้งสิ้น 96 คน แบ่งเป็นอาจารย์ผู้ทำการสอน 48 คน บุคลากรสายสนับสนุนจำนวน 48 คน และคุณวุฒิของคณาจารย์ในแต่ละสาขาวิชา มีดังนี้

หลักสูตรสาขาวิชา/กองบริหารงานคณะ	จำนวนคณาจารย์และสายสนับสนุน
เทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม	6
เทคโนโลยีชีวภาพ	14
เทคโนโลยีอาหาร	11
เทคโนโลยีธรณี	12
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหาร	5
เจ้าหน้าที่กองบริหารงานคณะ	48
รวมทั้งสิ้น	96

1.6 นักศึกษา

ในปีการศึกษา 2568 คณะเทคโนโลยีมีนักศึกษาทั้งระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษาที่มีสถานะปกติ รวมทั้งสิ้น 733 คน ดังแสดงในตาราง

ระดับปริญญาตรี	จำนวนนักศึกษา ปี 2568 (คน)					
	เทคโนโลยี การผลิต	เทคโนโลยี ชีวภาพ	เทคโนโลยี การอาหาร	เทคโนโลยี ธรณี	วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การประกอบ อาหาร	รวม
ปริญญาตรี	125	152	141	96	33	547
ปริญญาโท		15	13	3		31
ปริญญาเอก		5	1			6
รวม	125	172	155	99	33	584

ข้อมูล ณ วันที่ 19 พฤษภาคม 2568

2. ข้อมูลหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
ปีการศึกษา 2568

2.1 คณาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ
1. รศ.ดร.รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย	Ph.D. (Food Science and Technology)
2. รศ.ดร.ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ	Ph.D. (Food Science and Technology)
3. รศ.ดร.จันทิมา ภูงามเงิน	วศ.ด. วิศวกรรมอาหาร
4. ผศ.ดร.อารยา เชาวเรืองฤทธิ์	Ph.D. (Food Engineering)
5. ผศ.ดร.อัมพร แซ่เอียว	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
6. ผศ.ดร.ปฐุมกร พะสุวรรณ	ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร)
7. ผศ.ดร.ปนัดดา นนทนา	Ph.D. (Food Science and Human Nutrition)
8. ผศ.ดร.กัญติยา เพชรสง	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)
9. ผศ.ดร.พิมพ์นิภา ทิรัณย์สร	ปร.ด. (วิศวกรรมอาหาร)
10. ผศ.ดร.พีระพงษ์ วงษ์ทหาร	ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร)
11. อ.ดร.นัฐวงศ์ เฟื่องไพบูลย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

2.2 อาจารย์ที่ปรึกษา สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร รหัส 68

ลำดับที่	ชื่อ-สกุลอาจารย์ที่ปรึกษา
1.	รศ.ดร.จันทิมา ภูงามเงิน
2.	อ.ดร.นัฐวงศ์ เฟื่องไพบูลย์

2.3เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

- 1) เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558
- 2) เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวดที่ 8 ข้อ 36 หรือระเบียบที่จะปรับปรุงใหม่
- 3) สอบผ่านเกณฑ์การสอบวัดความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับ นักศึกษาระดับปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- 4) มีผลสอบวัดความรู้ทางภาษาอังกฤษในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 5) การให้อนุสัญญา นักศึกษาคณะเทคโนโลยีที่สมควรได้รับอนุสัญญาตามหลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จะต้องมีความสมบูรณ์ ดังนี้
 - (1) ไม่อยู่ในระหว่างการรับโทษทางวินัยที่ระบุให้งดการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาหรืออนุสัญญา
 - (2) ไม่เป็นผู้ค้างหนี้สินกับทางมหาวิทยาลัย
 - (3) ศึกษาและสอบผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรแล้วและมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ไม่ถึง 2.00 แต่ไม่ต่ำกว่า 1.75

2.4 โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 138 หน่วยกิต ประกอบไปด้วยหมวดต่างๆ ดังนี้

1	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
1.1	กลุ่มวิชาภาษา	12	หน่วยกิต
1.2	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	9	หน่วยกิต
1.3	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	9	หน่วยกิต
2	หมวดวิชาเฉพาะ	102	หน่วยกิต
2.1	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	31	หน่วยกิต
2.2	กลุ่มวิชาบังคับ	65	หน่วยกิต
	กลุ่มรายวิชาที่ 1 การแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร	15	หน่วยกิต
	กลุ่มรายวิชาที่ 2 เคมีอาหารและการวิเคราะห์	11	หน่วยกิต
	กลุ่มรายวิชาที่ 3 จุลชีววิทยาและความปลอดภัยของอาหาร	14	หน่วยกิต
	กลุ่มรายวิชาที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมอาหาร และ การควบคุมคุณภาพ	15	หน่วยกิต
	กลุ่มรายวิชาที่ 5 การศึกษาภาคสนามและทักษะอาชีพ	10	หน่วยกิต
2.3	กลุ่มวิชาเลือกเฉพาะ	6	หน่วยกิต
3	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต
รวมตลอดหลักสูตร		138	หน่วยกิต

2.5 รายวิชาที่ต้องเรียนในหลักสูตร

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
1.1) กลุ่มวิชาภาษา (12 หน่วยกิต)		
LI 101 001 ภาษาอังกฤษ 1 English I		3(3-0-6)
LI 101 002 ภาษาอังกฤษ 2 English II		3(3-0-6)
LI 102 003 ภาษาอังกฤษ 3 English III		3(3-0-6)
LI 102 004 ภาษาอังกฤษ 4 English IV		3(3-0-6)
1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9 หน่วยกิต)		
GE 141 153 ภูมิปัญญาท้องถิ่น Local Wisdom		3(3-0-6)
GE 142 145 ภาวะผู้นำและการจัดการ Leadership and Management		3(3-0-6)
GE 161 892 ศิลป์คิดสร้างสรรค์ Art and Creative Apprentices		3(3-0-6)
1.3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ (9 หน่วยกิต)		
GE 341 511 การคิดเชิงคำนวณและเชิงสถิติสำหรับเอบีซีดี Computational & Statistical Thinking for ABCD		3(2-2-5)
CP 001 001 เอบีซีดีสำหรับทุกวิชาชีพ ABCD for All Professions		3(2-2-5)
GE 363 789 ผู้ประกอบการสร้างสรรค์ Creative Entrepreneurs		3(3-0-6)

2) หมวดวิชาเฉพาะ

102 หน่วยกิต

2.1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (31 หน่วยกิต)

LI 202 009	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในวิชาชีพ English for Professional Communications	3(3-0-6)
SC 201 103	เคมีอินทรีย์เบื้องต้น Elementary Organic Chemistry	3(3-0-6)
SC 201 006	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป General Chemistry Laboratory	1(0-3-2)
SC 201 008	เคมีหลักมูล Fundamental Chemistry	3(3-0-6)
SC 202 302	เคมีเชิงฟิสิกส์เชิงชีวภาพ Biophysical Chemistry	3(2-3-6)
SC 202 401	เคมีวิเคราะห์ 2 Analytical Chemistry II	2(2-0-4)
SC 202 402	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ 2 Analytical Chemistry Laboratory II	1(0-3-2)
SC 401 001	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์สุขภาพ Mathematics for Health Science	3(3-0-6)
SC 501 000	ฟิสิกส์เบื้องต้น Elementary Physics	3(3-0-6)
SC 501 003	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1 General Physics Laboratory I	1(0-3-2)
SC 702 101	จุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology	3(3-0-6)
SC 702 102	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology Laboratory	1(0-3-2)
SC 803 305	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry	3(3-0-6)
SC 803 306	ปฏิบัติการชีวเคมี Basic Biochemistry Laboratory	1(0-3-2)

2.2) กลุ่มวิชาชีพบังคับ (65 หน่วยกิต)

● กลุ่มรายวิชาที่ 1: การแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร (15 หน่วยกิต)

Module 1: Food Processing and Engineering

TE 032 101	วิศวกรรมอาหาร Food Engineering	2(2-0-4)
TE 032 102	หน่วยปฏิบัติการในการแปรรูปอาหารและเทคโนโลยีสะอาด (Unit operations in Food Processing and Clean technology)	2 (2-0-4)
TE 033 103	กระบวนการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร (Food Processing and Engineering)	3(3-0-6)
TE 033 104	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร Food Engineering Laboratory	1(0-3-2)
TE 033 105	เทคโนโลยีและนวัตกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร Technology and Innovation of Food Processing	3(3-0-6)
TE 033 106	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร Food Processing Laboratory	1(0-3-2)
TE 034 107	การจัดเก็บและอายุการเก็บของอาหาร Food Storage and Shelf-life	3(3-0-6)

● กลุ่มรายวิชาที่ 2: เคมีอาหารและการวิเคราะห์ (11 หน่วยกิต)

Module 2: Food Chemistry and Analysis

TE 031 201	โภชนาการสำหรับนักเทคโนโลยีการอาหาร Nutrition for Food Technologist	2(2-0-4)
TE 032 202	การเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของวัตถุดิบอาหาร Post-harvest changes of Food Raw Materials	2(2-0-4)
TE 032 203	เคมีและอันตรกิริยาขององค์ประกอบในอาหาร Chemistry and Interaction of Food Components	3(3-0-6)
TE 032 204	ปฏิบัติการเคมีและอันตรกิริยาขององค์ประกอบในอาหาร Chemistry and Interaction of Food Components Laboratory	1(0-3-2)
TE 033 205	เคมีอาหารและการวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือ Food Chemistry and Instrumental Analysis	2(2-0-4)
TE 033 206	ปฏิบัติการเคมีอาหารและการวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือ Food Chemistry and Instrumental Analysis Laboratory	1(0-3-2)

● กลุ่มรายวิชาที่ 3: จุลชีววิทยาและความปลอดภัยของอาหาร (14 หน่วยกิต)

Module 3: Food Microbiology and safety

TE 031 301	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3(2-3-5)
TE 032 302	จุลชีววิทยาทางอาหารและความปลอดภัย	3(2-3-5)

	Food Microbiology and Safety	
TE 032 303	การสุขาภิบาลโรงงานอาหารและโปรแกรมการประกันคุณภาพ Food Plant Sanitation and Quality Assurance Program	2(2-0-4)
TE 034 304	ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร Quality and Safety Management Systems in Food Industry	3(3-0-6)
TE 034 305	กฎหมายและข้อบังคับด้านอาหาร- Food Laws and Regulations -	3(3-0-6)

● **กลุ่มรายวิชาที่ 4: การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและการควบคุมคุณภาพ (15 หน่วยกิต)**

Module 4: Innovation Food Product Development and quality control

TE 033 401	การออกแบบการทดลองสำหรับเทคโนโลยีการอาหาร Experimental Design in Food Technology	3(3-0-6)
TE 033 402	การประเมินทางประสาทสัมผัสทางอาหาร Sensory Evaluation of Food	3(3-0-6)
TE 033 403	ปฏิบัติการประเมินทางประสาทสัมผัสของอาหาร Sensory Evaluation of Food Laboratory	1(0-3-2)
TE 034 404	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร Innovative Food Product Development	3(3-0-6)
TE 034 405	ปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร Food Product Innovation Development Laboratory	1(0-3-2)
TE 033 406	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	3(3-0-6)
TE 033 407	ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control Laboratory	1(0-3-2)

● **กลุ่มรายวิชาที่ 5: การศึกษาภาคสนามและทักษะอาชีพ (10 หน่วยกิต)**

Module 5: Field Work Study and Professional Skills

หลักสูตรเทคโนโลยีการอาหารให้โอกาสนักศึกษาเลือกกลุ่มรายวิชาการศึกษาภาคสนาม และทักษะอาชีพ เป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มฝึกงาน และกลุ่มสหกิจศึกษา เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มนี้จำนวน 10 หน่วยกิต ตาม โปรแกรมการศึกษาของชั้นปีที่ 4 ในภาคเรียนที่ 1 และภาคเรียนที่ 2

TE 031 501	อุตสาหกรรมอาหารและเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น Introductory to Food Industry and Technology	1(1-0-2)
TE 032 502	ความรู้พื้นฐานสำหรับการทำงานโรงงานอาหาร Basic knowledge for food factory practice	1(1-0-2)
TE 033 503	การเตรียมความพร้อมเพื่อทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร Preparation to work in Food Industry	1(1-0-2)
TE 034 504	สัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร Seminar in Food Technology	1(1-0-2)
TE 034 505	การฝึกงานอุตสาหกรรมอาหาร Food Industry Interns	2 หน่วยกิต
TE 033 506	การเขียนข้อเสนอโครงการพิเศษทางเทคโนโลยีการอาหาร Proposal Writing for Special Project in Food Technology	1(1-0-2)
TE 034 507	โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีการอาหาร Special Project in Food Technology	3(0-9-6)
TE 034 508	สหกิจศึกษาทางเทคโนโลยีการอาหาร Co-operative Education in Food Technology	6 หน่วยกิต

2.3) กลุ่มวิชาเลือกเฉพาะ (6 หน่วยกิต)

นักศึกษาต้องเลือกลงทะเบียนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง หรือ สามารถเลือกลงทะเบียนข้ามกลุ่มได้โดยมีจำนวน หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

กลุ่มรายวิชา M6.1 รายวิชาเลือกเฉพาะด้านกระบวนการแปรรูปและระบบควบคุมการผลิต

Module M6.1 Electives on Food Processing and production control

TE 033 602	อาหารและเครื่องดื่มนาโน nanofood and beverage	3(3-0-6)
TE 033 603	ระบบควบคุมโดยคอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมอาหาร Computerized Control System in Food Industry	3(3-0-6)
TE 034 608	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน Confectionery product technology	3(3-0-6)
TE 034 609	เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ขนมไทย Thai dessert product technology	3(3-0-6)

TE 034 610	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผลไม้และผัก Fruit and Vegetable Product Technology	2(2-0-4)
TE 034 611	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืชและถั่ว Cereal and legume Product Technology	3(2-3-5)
TE 034 612	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม Dairy Product Technology	3(2-3-5)
TE 034 613	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ Bakery Product Technology	3(2-3-5)
TE 034 614	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ไขมันและน้ำมัน Fat and Oil Product Technology	3(2-3-5)
TE 034 615	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Product Technology	3(2-3-5)
TE 034 616	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์สัตว์ Animal Product Technology	3(2-3-5)
TE 034 617	เทคโนโลยีการทำแห้งอาหาร Food Dehydration Technology	3(2-3-5)
TE 034 618	เทคโนโลยีการแช่แข็งอาหาร Food Freezing Technology	3(2-3-5)
TE034 619	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Innovation	3(2-3-5)
TE 034 620	การออกแบบโรงงานและแบบจำลองกระบวนการ Plant Design and Process Modeling	3(3-0-6)
TE 034 621	สมบัติทางกายภาพของวัสดุอาหาร Physical Properties of Food Materials	3(3-0-6)
TE 034 622	เครื่องมือและการวัด Instrument and Measurement	3(2-3-5)
กลุ่มวิชา M6.2 รายวิชาชีพเลือกเฉพาะด้านเคมีอาหารและการวิเคราะห์		
Module M6.2 Electives on Food Chemistry and analysis		
TE 034 623	เทคโนโลยีของกลิ่นรสอาหาร Food Flavor Technology	3(3-0-6)
TE 034 624	ไฮโดรคอลลอยด์ในอาหาร Food Hydrocolloids	3(3-0-6)

กลุ่มวิชา M6.3 รายวิชาซีฟเลือกเฉพาะด้านจุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร		
Module M6.3 Electives on Food Innovation Product Development		
TE 034 625	จุลินทรีย์เพื่อสุขภาพและความงามมนุษย์ Microorganisms for human health and beauty	3(3-0-6)
TE 034 626	เทคนิคการวิเคราะห์อย่างรวดเร็วด้านความปลอดภัยและคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร Rapidly Analytical Techniques for Monitoring Safety and Quality in Food Industry	3(3-0-6)
กลุ่มวิชา M6.4 รายวิชาซีฟเลือกเฉพาะด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร		
Module M6.4 Electives on Food Innovation Product Development		
TE 032 601	การตลาดและความเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร Food marketing and entrepreneurship	3(3-0-6)
TE033 604	ประเด็นเป็นปัจจุบันทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Current issue in Food Science and Technology	1(1-0-2)
TE 033 605	การสร้างนวัตกรรมอาหารแบบเร่งด่วน Food Innovation Hackatron	3(1-6-6)
TE 033 606	นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ Innovation of Functional Foods	3(3-0-6)
TE 034 627	นวัตกรรมและการออกแบบอาหารเพื่ออนาคต Future Food Innovation and Design	3(2-3-5)
TE 034 628	นวัตกรรมอาหารจากโปรตีนพืชและแมลง Food Innovation from plant and insect based proteins	3(3-0-6)
TE 034 629	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช Innovative plant-based food product Technology	3(2-3-5)
TE 034 630	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืช Plant-based meat	3(2-3-5)
TE 034 631	นวัตกรรมการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับผลผลิตพลอยได้จากอุตสาหกรรมเกษตร Innovation for economical value-added of by-products from agro-industry	3(2-3-5)
กลุ่มวิชา M6.5 รายวิชาซีฟเลือกเฉพาะด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร		
Module M6.5 Electives on Food Industry Management and Innovation		
TE 033 607	ห่วงโซ่อุปทานอาหารและการจัดการโลจิสติกส์ Food Supply Chain and Logistics Management	3(3-0-6)
TE 034 632	การจัดการธุรกิจเครื่องดื่มและขนมอบแห้งอนาคตสำหรับ	3(2-3-5)

	ผู้ประกอบการใหม่	
	Management of Future Beverage and Bakery Business for Entrepreneur	
TE 034 633	การจัดการการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร Production Management in Food Industry	3(3-0-6)
TE 034 634	การบริหารการผลิตอาหารแบบบูรณาการ Integrated Management in Food Production	3(3-0-6)
TE 034 635	แผนธุรกิจและความเป็นไปได้ของธุรกิจนวัตกรรมอาหาร Business Plan and Feasibility Study of Food Innovation	3(3-0-6)
TE 034 636	ทักษะการทำงานสำหรับนักเทคโนโลยีการอาหาร Practice Skill for Food Technologist	2(1-3-4)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี

6 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาเลือกเสรีที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยขอนแก่น โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

2.6 โปรแกรมการศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต
LI 101 001	ภาษาอังกฤษ 1 (English I)	3(3-0-6)
GE 161 892	ศิลปคิดสร้างสรรค์ (Art and Creative Apprentices)	3(3-0-6)
GE 341 511	การคิดเชิงคำนวณและเชิงสถิติสำหรับเอบีซีดี (Computational & Statistical Thinking for ABCD)	3(3-0-6)
SC 501 000	ฟิสิกส์เบื้องต้น (Elementary Physics)	3(3-0-6)
SC 501 003	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1 (General Physics Laboratory I)	1(0-3-2)
TE 031 201	โภชนาการสำหรับนักเทคโนโลยีการอาหาร (Nutrition for Food Technologists)	2(2-0-4)
TE 032 202	การเปลี่ยนแปลงของวัสดุชีวภาพหลังการเก็บเกี่ยว (Post-harvest changes of Food Raw Materials)	2(2-0-4)
TE 031 501	อุตสาหกรรมอาหารและเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น (Introductory to Food Industry and Technology)	1(1-0-2)
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		18
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		18

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต
LI 101 002	ภาษาอังกฤษ 2 (English II)	3(3-0-6)
CP 001 001	เอบีซีดีสำหรับวิชาชีพ (ABCD for All Professions)	3(3-0-6)
SC 201 006	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป (General Chemistry Laboratory)	1(0-3-2)
SC 201 008	เคมีหลักมูล (Fundamental Chemistry)	3(3-0-6)
SC 401 001	คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์สุขภาพ (Mathematics for Health Science)	3(3-0-6)
SC 702 101	จุลชีววิทยาทั่วไป (General Microbiology)	3(3-0-6)
SC 702 102	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป (General Microbiology Laboratory)	1(0-3-2)
TE 031 301	จุลชีววิทยาทางอาหาร (Food Microbiology)	3(2-3-5)
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		20
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		38

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต
LI 102 003	ภาษาอังกฤษ 3 (English III)	3(3-0-6)
GE141 153	ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom)	3(3-0-6)
SC 202 401	เคมีวิเคราะห์ 2 (Analytical Chemistry II)	2(2-0-4)
SC 202 402	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ 2 (Analytical Chemistry Laboratory II)	1(0-3-2)
TE 032 101	วิศวกรรมอาหาร (Food Engineering)	2(2-0-4)
TE 032 302	จุลชีววิทยาทางอาหารและความปลอดภัย (Food Microbiology and Safety)	3(2-3-5)
TE 032 502	ความรู้พื้นฐานสำหรับการทำงานโรงงานอาหาร (Basic knowledge for food factory practices)	1(1-0-2)
TE 03X 6XX	วิชาชีพเลือกเฉพาะสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (Professional Elective)	3 หน่วยกิต
หรือ xxx xxx	วิชาเลือกเสรี (Elective)	3 หน่วยกิต
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		18
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		56

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต
LI 102 004	ภาษาอังกฤษ 4 (English IV)	3(3-0-6)
SC 201 103	เคมีอินทรีย์เบื้องต้น (Elementary Organic Chemistry)	3(3-0-6)
SC 202 302	เคมีเชิงฟิสิกส์เชิงชีวภาพ (Biophysical Chemistry)	3(2-3-6)
SC 803 305	ชีวเคมีพื้นฐาน (Basic Biochemistry)	3(3-0-6)
SC 803 306	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน (Basic Biochemistry Laboratory)	1(0-3-2)
TE 032 102	หน่วยปฏิบัติการในการแปรรูปอาหารและเทคโนโลยีสะอาด (Unit Operation in Food Processing and Clean Technology)	2(2-0-4)
TE 032 203	เคมีและอันตรกิริยาขององค์ประกอบในอาหาร Chemistry and Interaction of Food Components	3(3-0-6)
TE 032 204	ปฏิบัติการเคมีและอันตรกิริยาขององค์ประกอบในอาหาร Chemistry and Interaction of Food Components Laboratory	1(0-3-2)
TE 032 303	การสุขาภิบาลโรงงานอาหารและโปรแกรมการประกันคุณภาพ Food Plant Sanitation and Quality Assurance Program	2(2-0-4)
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		21
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		77

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต
LI 202 009	ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในวิชาชีพ (English for Professional Communications)	3(3-0-6)
GE142 145	ภาวะผู้นำและการจัดการ (Leadership and Management)	3(3-0-6)
GE 363 789	ผู้ประกอบการสร้างสรรค์ (Creative Entrepreneurs)	3(3-0-6)
TE 033 103	กระบวนการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร (Food Processing and Engineering)	3(3-0-6)
TE 033 104	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร (Food Engineering Laboratory)	1(0-3-2)
TE 033 205	เคมีอาหารและการวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือ (Food Chemistry and Instrumental Analysis)	2(2-0-4)
TE 033 206	ปฏิบัติการเคมีอาหารและการวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือ (Food Chemistry and Instrumental Analysis Laboratory)	1(0-3-2)
TE 033 401	การออกแบบการทดลองสำหรับเทคโนโลยีการอาหาร (Experimental Design in Food Technology)	3(3-0-6)
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		19
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		96

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต
TE 033 105	เทคโนโลยีและนวัตกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร (Technology and Innovation of Food Processing)	3(3-0-6)
TE 033 106	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (Food Engineering Laboratory)	1(0-3-2)
TE 033 402	การประเมินทางประสาทสัมผัสทางอาหาร (Sensory Evaluation of Food)	3(3-0-6)
TE 033 403	ปฏิบัติการประเมินทางประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Evaluation of Food Laboratory)	1(0-3-2)
TE 033 406	การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control)	3(3-0-6)
TE 033 407	ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control Laboratory)	1(0-3-2)
TE 033 503	การเตรียมความพร้อมเพื่อทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร (Preparation to work in for Food Industry)	1(1-0-2)
TE 03X 6XX	วิชาชีพเลือกเฉพาะสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (Professional Elective)	3 หน่วยกิต
หรือ xxx xxx	วิชาเลือกเสรี (Elective)	3 หน่วยกิต
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		16
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		112

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

		ฝึกงาน	หน่วยกิต สหกิจศึกษา
TE 034 107	การจัดเก็บและอายุการเก็บของอาหาร (Food Storage and Shelf-life)	3(3-0-6)	3(3-0-6)
TE 034 304	ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร (Quality and Safety Management Systems in Food Industry)	3(3-0-6)	3(3-0-6)
TE 034 305	กฎหมายและข้อบังคับด้านอาหาร- (Food Laws and Regulations)	3(3-0-6)	3(3-0-6)
TE 034 404	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (Innovative Food Product Development)	3(3-0-6)	3(3-0-6)
TE 034 405	ปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร (Food Product Innovation Development Laboratory)	1(0-3-2)	1(0-3-2)
TE 034 504	สัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร (Seminar in Food Technology)	1(1-0-2)	1(1-0-2)
TE 034 505	การฝึกงานในอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industry Internship)	2 หน่วยกิต	-
TE 033 506	การเขียนข้อเสนอโครงการพิเศษทางเทคโนโลยีการอาหาร (Proposal Writing for Special Project in Food Technology)	1(1-0-2)	-
TE 03X 6XX	วิชาชีพเลือกเฉพาะสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (Professional elective)	-	3 หน่วยกิต
XXX XXX	รายวิชาเลือกเสรี (Elective)	-	3 หน่วยกิต
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		17	20
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		129	132

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

		ฝึกงาน	หน่วยกิต สหกิจศึกษา
TE 034 507	โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีการอาหาร (Special Project in Food Technology)	3 (0-9-6)	-
TE 034 508	สหกิจศึกษาทางเทคโนโลยีการอาหาร (Co-operative Education in Food Technology)	-	6 หน่วยกิต
TE 03X 6XX	วิชาชีพเลือกเฉพาะสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (Professional elective)	3 หน่วยกิต	-
XXX XXX	รายวิชาเลือกเสรี (Elective)	3 หน่วยกิต	-
รวมจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนเรียน		9	6
รวมจำนวนหน่วยกิตสะสม		138	138

หมายเหตุ :-

TE03x 6xx หมายถึง วิชาชีพเลือกเฉพาะสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาต้องเลือกอย่างน้อย 6 หน่วยกิตตลอดหลักสูตร

xxx xxx หมายถึง วิชาเลือกเสรี นักศึกษาต้องเลือกอย่างน้อย 6 หน่วยกิตตลอดหลักสูตร

2.7 คำอธิบายรายวิชา

- GE 141 153 ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3(3-0-6)
Local Wisdom
เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี
องค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการดำรงชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการพัฒนาชุมชน การปลูกฝังวัฒนธรรมอันดีงาม ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างสรรค์นวัตกรรม
Bodies of knowledge of culture and local wisdom, wisdom in way of life, wisdom in community development, cultivation of value-culture, local wisdom in innovative creation
- GE 142 145 ภาวะผู้นำและการจัดการ 3(3-0-6)
Leadership and Management
เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี
แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับภาวะผู้นำ บุคลิกภาพ ลักษณะและบทบาทผู้นำ การสร้างทีมงาน และการทำงานเป็นทีม หลักการและทฤษฎีการจัดการ การจัดการตัวเอง การจัดการภาวะวิกฤต การจัดการการเปลี่ยนแปลง การจัดการความขัดแย้ง การจัดการเชิงกลยุทธ์ แนวทางการพัฒนาภาวะผู้นำและการจัดการ
Concepts and theories of leadership, personalities, characteristics and roles of leadership, team building and team working, principle and theories of management, self management, crisis management, change management, conflict management, strategic management, development of leadership and management
- GE 161 892 ศิลปคิดสร้างสรรค์ 3(3-0-6)
Art and Creative Apprentices
เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี
การวิเคราะห์คุณค่าความงามสุนทรียศาสตร์ ศิลป์ สร้างสรรค์ของรูปแบบ ศิลปะ การออกแบบ การแสดง และดนตรี การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การถ่ายทอดผลงาน การจัดนิทรรศการ ความคิดเชิงสร้างสรรค์และจินตนาการ
Aesthetic value analysis, aesthetic, creativity of style, art, design, drama and music, application in every life, exhibiting, creative ideas and imagination exhibition

GE 341 511	การคิดเชิงคำนวณและเชิงสถิติสำหรับเอปซีดี Computational & Statistical Thinking for ABCD เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี	3(2-2-5)
การวิเคราะห์สถานการณ์ปัญหา หลักการสร้างขั้นตอนวิธีและโมเดล การเลือกใช้เครื่องมือในการแก้ปัญหา การเขียนโปรแกรม การดำเนินการแก้ปัญหา การประเมินผลและปรับปรุงกระบวนการแก้ปัญหา จริยธรรมทางวิชาการ การเขียนในเชิงวิชาการ การนำเสนอ		
Analyzing the problem situations, producing algorithms and models, programming, problem-solving process, assessment and improvement of the process, academic manner, academic writing, presentation and critique		
CP 001 001	เอปซีดีสำหรับทุกวิชาชีพ ABCD for All Professions เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี	3(2-2-5)
เทคโนโลยีดิจิทัลและทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 ข้อมูล การประมวลผลข้อมูล การประยุกต์ใช้ปัญญาประดิษฐ์ การประมวลผลแบบกลุ่มเมฆ การรักษาความปลอดภัยและความเป็นส่วนตัวของข้อมูล สกุลเงินดิจิทัลขั้นแนะนำ บล็อกเชนขั้นแนะนำ สัญญาอัจฉริยะขั้นแนะนำ		
Digital technology and 21 st century skills, data, data processing, applying artificial intelligence, cloud computing, data security and data privacy, introduction of cryptocurrency, introduction of blockchain, introduction of smart contract		
GE 363 789	ผู้ประกอบการสร้างสรรค์ Creative Entrepreneurs เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี	3(3-0-6)
คุณลักษณะผู้ประกอบการ หลักจริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการ ความรับผิดชอบต่อสังคมขององค์กร การสร้างแรงจูงใจ การตัดสินใจ การวิเคราะห์ตลาด การหาแหล่งทุน การวางแผนธุรกิจ การสร้างแบรนด์ และเครื่องหมายการค้า การบัญชีเบื้องต้น การชำระภาษี และการประเมินผลประกอบการ		
Entrepreneurship characteristic, morals for entrepreneurs, corporate social responsibility, motivation, decision making, marketing analysis, investment fund, business plan, branding & trademark, basic accounting, tax payment, and business evaluation		

LI 101 001 ภาษาอังกฤษ 1 3(3-0-6)
English I
เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

พัฒนาทักษะการอ่าน เขียน พูด ฟัง ในชีวิตประจำวัน การเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับตนเอง การแสดงความรู้สึก การบรรยายบุคลิกภาพ การบรรยายลักษณะคน สิ่งของ สถานที่ การตรวจสอบความเข้าใจ ความหมาย การบอกเล่าประสบการณ์ (โดยรวมเนื้อหาระดับ 1 ถึงระดับ 5)

Development of reading, writing, speaking, and listening skills for use in every-day life; expressing feelings; describing personalities, human characteristics, objects, places; inspecting and understanding meanings and relating experiences (Levels 1 to 5)

LI 101 002 ภาษาอังกฤษ 2 3(3-0-6)
English II
เงื่อนไขของรายวิชา: 000 101 หรือ LI 101 001 หรือ เทียบเท่า

ทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน ในบริบทเชิงวิชาการเบื้องต้น การแสดงความรู้สึก การตั้งคำถาม การเปรียบเทียบ และการแสดงความคิดเห็น (โดยรวมเนื้อหาระดับ 2 ถึงระดับ 6)

Listening, speaking, reading and writing skills in basic academic contexts: expressing feelings, asking questions, making comparison and contrast; and expressing ideas. (Levels 2 to 6)

LI 102 003 ภาษาอังกฤษ 3 3(3-0-6)
English III
เงื่อนไขของรายวิชา: 000 102 หรือ LI 101 002 หรือ เทียบเท่า

ทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน เชิงวิชาการ การนำเสนอ การอภิปราย การแสดงความคิดเห็น การตีความ การเข้าใจความหมายจากบริบท การจับใจความสำคัญ (โดยรวมเนื้อหาระดับ 3 ถึงระดับ 7)

Academic English skills in listening, speaking, reading, writing, presentation, discussion, expressing ideas, interpretation, understanding context clues, finding main ideas (Levels 3 to 7)

LI 102 004 ภาษาอังกฤษ 4 3(3-0-6)
 English IV
 เงื่อนไขของรายวิชา: 000 103 หรือ LI 102 003 หรือ เทียบเท่า
 ทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียนเชิงวิชาการขั้นสูง การฟังบรรยาย การแสดงความคิดเห็นกับ
 เรื่องราวต่างๆ การพูดเพื่อโน้มน้าว การรายงานสถานการณ์ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร การเขียนเรียงความ
 (โดยรวมเนื้อหาระดับ 4 ถึงระดับ 8)
 Listening, speaking, reading and writing skills focusing on academic uses,
 expressing opinions on given themes, inducing speaking, reporting situations, analyzing
 information, and essay writing. (Level 4 to 8)

LI 202 009 ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในวิชาชีพ 3(3-0-6)
 English for Professional Communications
 เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี
 โครงสร้างภาษาอังกฤษ คำศัพท์ หลักการอ่าน การฟัง การพูด การเขียน การนำเสนอ การ
 ค้นคว้าข้อมูลโดยใช้ภาษาอังกฤษ การวิเคราะห์ข้อมูล และการวิจารณ์ประเด็นในบริบทของอาชีพ
 English language structures, vocabulary, principles of reading, listening,
 speaking, writing, presenting, research of information in English, analysis of English
 information and criticism of issues in the professional contexts.

1) รายวิชาพื้นฐาน

SC 201 103 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น 3(3-0-6)
 Elementary Organic Chemistry
 เงื่อนไขรายวิชา : ไม่มี
 ไฮบริดเซชัน การเขียนโครงสร้าง หมู่ฟังก์ชัน การเรียกชื่อ อะลิฟาติกไฮโดรคาร์บอน แอลเคน
 แอลคีน แอลไคน์ แอโรมาติกไฮโดรคาร์บอน เบนซีน สเตอริโอเคมี แอลคิลแฮไลด์ แอลกอฮอล์และฟีนอล
 อีเทอร์ อีพอกไซด์ แอลดีไฮด์และคีโตน กรดคาร์บอกซิลิก และอนุพันธ์ เอมีน สารชีวโมเลกุล การประยุกต์ใช้
 เทคนิคสเปกโตรสโกปี
 Hybridizations, structure writing, functional groups, nomenclatures, aliphatic
 hydrocarbons, alkanes, alkenes, alkynes, aromatic hydrocarbon, benzene, stereochemistry,
 alkyl halides, alcohols and phenols, ethers, epoxides, aldehydes and ketones, carboxylic
 acid and their derivatives, amines, biomolecules, application of spectroscopic techniques.

SC 201 006 ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1(0-3-2)

General Chemistry Laboratory

เงื่อนไขของรายวิชา : SC 201 005 หรือรายวิชาควบ SC 201 005 หรือ

SC 201 007 หรือรายวิชาควบ SC 201 007 หรือ

SC 201 008 หรือรายวิชาควบ SC 201 008

ปฏิบัติการเกี่ยวกับเนื้อหาในวิชา SC 201 005 เคมีทั่วไป (General Chemistry) SC 201 007 เคมีพื้นฐาน (Basic Chemistry) และ SC 201 008 เคมีหลักมูล (Fundamental Chemistry) ได้แก่ เทคนิคพื้นฐานสำหรับปฏิบัติการเคมี ปริมาณสัมพันธ์ การหาสูตรโมเลกุลของเกลือไฮเดรตการประยุกต์ใช้กฎของแก๊สเพื่อหาน้ำหนักโมเลกุล โครงสร้างภายในของของแข็ง การหาน้ำหนักโมเลกุลของสารที่ไม่ระเหยและไม่แตกตัวในตัวทำละลายโดยวิธีหาจุดเยือกแข็ง อุณหเคมี เซลล์กัลวานิก การหาอันดับของปฏิกิริยาการสลายตัวของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์การไทเทรตกรด/เบสและการเตรียมสารละลายเบสมาตรฐาน การวิเคราะห์เชิงคุณภาพสำหรับแอนไอออน และการวิเคราะห์เชิงคุณภาพสำหรับแคตไอออน

The laboratory experiments related to contents in SC 201 005 (General Chemistry) , SC 201 007 (Basic Chemistry) and SC 201 008 (Fundamental Chemistry) such as basic techniques for chemistry laboratory, stoichiometry, determination of the formula of hydrate salts, application of gas law for molecular weight determination, internal structure of solids, molecular weight determination of non-volatile and undissociated compound by freezing point method, thermochemistry, galvanic cell, determination of reaction rate of hydrogen peroxide dissociation

SC 201 008 เคมีหลักมูล 3(3-0-6)

Fundamental Chemistry

เงื่อนไขของรายวิชา: SC201 006 หรือรายวิชาควบ SC201 006

โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี ตารางธาตุและธาตุเรพรีเซนเททีฟ โลหะแทรนซิชัน ของแข็ง ปริมาณสัมพันธ์ ของเหลวและสารละลาย ระบบการถ่ายโอนอิเล็กตรอน แก๊ส จลนพลศาสตร์เคมี อุณหพลศาสตร์เคมี สมดุลเคมีและสมดุลไอออน เคมีนิวเคลียร์ มลพิษและสารมลพิษ

Atomic structure, chemical bonding, periodic table and representative elements, transition, solid, stoichiometry, liquid and solution, electron transferring system, gas, chemical kinetics, chemical thermodynamics, chemical and ionic equilibrium, nuclear chemistry and pollution and pollutant

SC 202 302 เคมีเชิงฟิสิกส์เชิงชีวภาพ

3(2-3-6)

Biophysical Chemistry

เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี

อุณหพลศาสตร์เคมีในระบบทางชีวภาพ การประยุกต์แผนภาพวัฏภาคและกฎวัฏภาคในทางชีวภาพ สารละลายที่ไม่นำไฟฟ้า จลนพลศาสตร์เคมีในระบบสิ่งมีชีวิต สารละลายอิเล็กโทรไลต์และเคมีไฟฟ้า ภาควิชาปฏิบัติการเป็นการทดลองที่สอดคล้องกับเนื้อหาบรรยาย

Chemical thermodynamics in biological systems, biological applications of phase diagrams and phase rule, non-electrolyte solution, chemical kinetics in living systems, electrolyte solution and electrochemistry, practical experiments based upon these topics.

SC202 401 เคมีวิเคราะห์ 2

2(2-0-4)

Analytical Chemistry II

เงื่อนไขของรายวิชา: SC 201 001 หรือ SC 201 003 หรือ SC 201 005 หรือ

SC 201 008

บทนำที่เกี่ยวกับเคมีวิเคราะห์ หลักการวิเคราะห์เชิงปริมาณแบบดั้งเดิม การประมวลผลการวิเคราะห์โดยใช้หลักการทางสถิติ การวิเคราะห์เชิงปริมาณขั้นพื้นฐานโดยการวัดปริมาตรและการชั่งน้ำหนัก การวิเคราะห์โดยปริมาตรจะเน้นเกี่ยวกับการไทเทรตกรด-เบส การไทเทรตแบบการตกตะกอน การไทเทรตสารประกอบเชิงซ้อนและการไทเทรตแบบรีดอกซ์

Introduction to analytical chemistry, principles of classical quantitative analysis, statistical treatment of analytical data processing, fundamental of quantitative analysis concerning volumetric and gravimetric analyses, volumetric methods emphasized on acid- base titration, precipitation titration, complexometric titration and redox titration

SC 202 402 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ 2

1(0-3-2)

Analytical Chemistry Laboratory II

เงื่อนไขของรายวิชา: SC 202 401 หรือรายวิชาควบ SC 202 401

ฝึกฝนให้นักศึกษาได้คุ้นเคยและเรียนรู้เกี่ยวกับเทคนิคที่ถูกต้องของการวิเคราะห์โดยปริมาตร และโดยการชั่งน้ำหนัก การทดลองจะสอดคล้องกับเนื้อหาในวิชา SC 202 401 เคมีวิเคราะห์ 2

A laboratory course to acquaint students with proper techniques in volumetric and gravimetric analysis. Experiments are related to contents in SC 202 401 Analytical Chemistry II

- SC 401 001 คณิตศาสตร์สำหรับวิทยาศาสตร์สุขภาพ 3(3-0-6)
 Mathematics for Health Science
 เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี
 กำหนดการเชิงเส้นชั้นแนะนำ อุปนัยเชิงคณิตศาสตร์ เรขาคณิตวิเคราะห์ในระนาบ ลิมิต และความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์ของฟังก์ชันและการประยุกต์ของอนุพันธ์ ผลต่างของอนุพันธ์ ปริพันธ์ และเทคนิคการหาค่าปริพันธ์ การประยุกต์ปริพันธ์ สมการเชิงอนุพันธ์สามัญอันดับที่หนึ่งและการประยุกต์
 Introduction to linear programming, mathematical induction, analytic geometry in plane, limits and continuity of functions, derivatives and their applications, differential, integration and techniques of integration, application of integration, ordinary differential equations and their applications.
- SC 501 000 ฟิสิกส์เบื้องต้น 3(3-0-6)
 Elementary Physics
 เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี
 ทฤษฎีและการประยุกต์ของกลศาสตร์ กลศาสตร์ของไหล ความร้อนและอุณหพลศาสตร์ กระแสไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์ เสียง ทัศนศาสตร์ ฟิสิกส์อะตอม กัมมันตภาพรังสี
 Theories and applications of mechanics, fluid mechanics, heat and thermodynamics, electric current electronics, acoustics, optics, physics, atomic radio activity
- SC 501 003 ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป 1 1(0-3-2)
 General Physics Laboratory I
 เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี
 การวัดและการวิเคราะห์ข้อมูล การรวมแรงย่อย โมดูลัสแบบของยัง ลูกตุ้มนาฬิกาอย่างง่าย เครื่องชั่งความถ่วงจำเพาะ การวัดความหนืดของของเหลวโดยใช้กฎของสโตกส์ พลศาสตร์การหมุน สัมประสิทธิ์ของการขยายตัวตามเส้น การสั่นพ้องในท่ออากาศ และ การทดลองของเมลด์
 Measurement and data analysis, composition of forces, Young's modulus, simple pendulum, westphal specific gravity balance, measurement of viscosity of liquid by Stokes's law, rotational dynamics, coefficient of linear expansion, resonance in air columns, Meld's experiment

SC 702 101	จุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี หลักการงานและการเตรียมตัวอย่างสำหรับกล้องจุลทรรศน์ชนิดต่างๆ การเรียกชื่อและการจัดจำแนกประเภทของแบคทีเรีย เชื้อรา ไวรัส และสาหร่าย โภชนาการ การเจริญการตายและการทำลายจุลินทรีย์ เมแทบอลิซึมและพันธุศาสตร์ของจุลินทรีย์ ภูมิคุ้มกันวิทยาและโรคที่เกิดจากจุลินทรีย์ จุลชีววิทยาของดิน น้ำ น้ำเสีย อาหาร นม และอุตสาหกรรม Working principle and slide sample preparation of various types of microscope, nomenclature and classification of bacteria, fungi, viruses and algae, nutrition, growth, death and destruction of microorganisms, metabolism and microbial genetics, immunology and microbial disease, microbiology of soil, waste water food, milk and industry	3(3-0-6)
SC 702 102	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology Laboratory เงื่อนไขของรายวิชา: ไม่มี การใช้ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาขั้นแนะนำ การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อและการทำให้ปลอดเชื้อ เทคนิคบางอย่างทางจุลชีววิทยา การตรวจวัดและตรวจนับจุลินทรีย์ในน้ำดื่ม น้ำนมและอาหาร การใช้กล้องจุลทรรศน์ การศึกษาเชื้อรา การย้อมสีแบคทีเรีย การทำลายและการยับยั้งการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ Introduction the use of microbiological laboratory, media preparation and sterilization, some microbiological techniques, determination and enumeration of microorganisms in drinking water, milk and food, use of microscope, study of fungi, bacterial staining, destruction and inhibition of microorganisms.	1(0-3-2)
SC 803 305	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry เงื่อนไขของรายวิชา: เรียนควบกับ SC803 306 ชีวเคมีพื้นฐานเกี่ยวกับเคมีของสารชีวโมเลกุล เอนไซม์และโคเอนไซม์ ชีวพลังงานและกลูโคสของเมแทบอลิซึมและการควบคุม เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต การขนส่งอิเล็กตรอนและออกซิเดทีฟฟอสโฟริเลชัน และการสังเคราะห์แสง เมแทบอลิซึมของลิพิด เมแทบอลิซึมของกรดอะมิโน เมแทบอลิซึมของกรดนิวคลีอิก การสังเคราะห์ดีเอ็นเอ และการแสดงออกของยีน Basic biochemistry regarding chemistry of biomolecules, enzymes and coenzymes, bioenergetics and the strategy of metabolism and regulation, carbohydrate metabolism, electron transport and oxidative phosphorylation, and photosynthesis, lipid metabolism, amino acid metabolism, nucleic acid metabolism, DNA synthesis and gene expression	3(3-0-6)
SC 803 306	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry Laboratory	1(0-3-2)

เงื่อนไขของรายวิชา: เรียนควบกับ SC803 305

ปฏิบัติการซึ่งเกี่ยวข้องกับเนื้อหาในวิชาบรรยาย SC 803 305 ชีวเคมีพื้นฐาน

Laboratory related to contents of SC 803 305 Basic Biochemistry

2) รายวิชาบังคับในสาขาวิชาชีพ

กลุ่มวิชาที่ 1 : การแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร

Module 1: Food Processing and Engineering

TE 032 101 วิศวกรรมอาหาร 2(2-0-4)

Food Engineering

เงื่อนไขของรายวิชา : SC401 001 #

หน่วยและมิติระบุ สมดุลมวลสารและพลังงานในระบบอาหาร อุณหพลศาสตร์ในระบบอาหาร กลศาสตร์ของไหลของอาหาร การถ่ายโอนความร้อนในสภาวะคงที่และสภาวะไม่คงที่ในการแปรรูปอาหาร การถ่ายโอนมวลสารในการแปรรูปอาหาร

Unit and dimension, energy and mass balance in food system, thermodynamics in food system, fluid mechanics of food, steady and unsteady state of heat transfer in food processing, mass transfer in food processing

TE 032 102 หน่วยปฏิบัติการในการแปรรูปอาหารและเทคโนโลยีสะอาด 2 (2-0-4)

Unit Operations in Food Processing and Clean Technology

เงื่อนไขรายวิชา : ไม่มี

ประเภทและคุณสมบัติของวัตถุดิบ การจัดการวัตถุดิบอาหาร การเคลื่อนย้ายวัตถุดิบ การปรับสภาพน้ำ การออกแบบและการวางผังโรงงาน สัญลักษณ์และการไหลของระบบหน่วยปฏิบัติการในการแปรรูปอาหาร การคัดแยกและการจัดระดับชั้นของวัตถุดิบ การทำความสะอาด การลวก การปอกเปลือก เทคโนโลยีสะอาดเพื่อการลดต้นทุนในกระบวนการแปรรูปอาหาร (เช่น การลดของเสียและการใช้ประโยชน์จากของเหลือทิ้งได้ในอุตสาหกรรมอาหาร) การจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร (เช่น น้ำเสียและขยะ)

Types and properties of raw materials, food ingredients, food ingredient management, raw material handling, water treatments, plant design and layout, flow of unit operations in food processing, sorting and grading of raw material, cleaning and washing, blanching, peeling, clean technology for cost reduction in food processing (i.e., waste minimization and utilization), waste management in food industry

TE 033 103 กระบวนการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร 3(3-0-6)

(Food Processing and Engineering)

เงื่อนไขรายวิชา SC401 001#

เครื่องมือที่จำเป็นทางวิศวกรรมอาหาร (เครื่องวัดอุณหภูมิ ความดัน วาล์ว พัดลม เครื่องเป่าและปั๊ม) การลดขนาด การผสม การแยกเชิงกลได้แก่ การตกตะกอน การกรองและการแยกโดยการหมุนเหวี่ยง การกลั่นลำดับส่วน การแยกโดยการสกัดด้วยตัวทำละลาย เครื่องปิดผนึกบรรจุภัณฑ์อาหาร เครื่องกำเนิดไอน้ำ เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อความดันสูง

Essential instruments in food engineering (temperature sensor, pressure measuring devices, valves, fans, blowers and pump), size reduction, mixing, mechanical separation such as sedimentation, fractional distillation, solid-liquid extraction, filtration and centrifugation, food packaging, sealing machines, boiler, steam and water spray retort.

TE 033 104 ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร 1(0-3-2)
Food Engineering Laboratory
เงื่อนไขรายวิชา : รายวิชาควบ TE033 103

ปฏิบัติการการใช้เครื่องมือวัด การหาคุณสมบัติของอากาศชื้น การถ่ายโอนความร้อนในสถานะไม่คงที่ การลดขนาดและการวิเคราะห์ด้วยตะแกรงร่อน การผสม การแยก (เช่น การกรอง การเหวี่ยงแยก การสกัดด้วยตัวทำละลาย การกลั่นลำดับส่วน) เครื่องกำเนิดไอน้ำ เครื่องปิดผนึก เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ

Practical study on instrumental measurements, determination of relative humidity by psychrometry method, heat transfer in unsteady-state, size reduction and sieve analysis, mixing, separation techniques (i.e., filtration, centrifugation, solvent extraction, fractional distillation) boiler, seamer, retort.

TE 033 105 เทคโนโลยีและนวัตกรรมกระบวนการแปรรูปอาหาร 3(3-0-6)
Technology and Innovation of Food Processing
เงื่อนไขรายวิชา : ไม่มี

เทคนิคการแปรรูปอาหารด้วยการบรรจุกระป๋อง การแปรรูปแบบปลอดเชื้อ การแช่เย็น การแช่เยือกแข็ง การทำแห้ง การแยกและทำให้เข้มข้น การหมักดอง การใช้ไมโครเวฟ การทอด การฉายรังสี และการอัดพอง การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีฮาร์ดแวร์ในอุตสาหกรรมอาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารแบบใหม่ ได้แก่ การให้ความร้อนแบบโอไมค กระบวนการใช้ความดันสูง เทคนิคพาสส์สนามไฟฟ้าและการสกัดด้วยของเหลววิกฤตยิ่งยวด

Food processing technique by canning, aseptic processing, chilling, freezing, dehydration, separation and concentration, fermentation, microwave, frying, irradiation, and extrusion; application of hurdle technology in food industry; new food processing technology including ohmic heating, high pressure processing, pulse electric field, and supercritical fluid extraction etc.

TE 033 106 ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1(0-3-2)
Food Processing Laboratory
เงื่อนไขรายวิชา : รายวิชาควบ TE033 105,
TE032 102#,

ปฏิบัติการลวกและการลอกเปลือก การแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง การทำแห้งด้วยวิธีต่างๆ เช่น การอบลมร้อน การทำแห้งโดยวิธีออสโมติก การทำให้เข้มข้น เป็นต้น การหมักดอง การทอด การไล่อากาศเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ การแปรรูปโดยการบรรจุกระป๋อง กายวิภาคของตะเข็บกระป๋องและการตรวจสอบการเคลือบเลคเกอร์

Practical study in blanching and peeling, chilling and freezing, various drying methods (i. e. , cabinet drying, freeze drying, osmotic dehydration, concentration) , fermentation, frying, exhausting, canning, canned seam anatomy, examination of lacquer coat.

TE 034 107 การจัดเก็บและอายุการเก็บรักษาของอาหาร 3(3-0-6)
Food Storage and Shelf-life
เงื่อนไขรายวิชา : TE 032 203 #, TE032 302 #

ชนิดและคุณสมบัติวัสดุบรรจุภัณฑ์ ประเภทบรรจุภัณฑ์อาหาร ประเภทของระบบการบรรจุอาหาร นวัตกรรมของบรรจุภัณฑ์ การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร ผลกระทบของกระบวนการแปรรูปอาหารต่อการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงสารอาหารในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการคลังสินค้า ระบบการขนส่งสินค้า

Type and properties of packaging materials, type of food packaging system, type of food packing, innovation of food packaging, shelf-life evaluation of food products, impact of food processing on nutrient loss of food and food products, effects of storage conditions of changes of nutrient content in food and food products, warehouse management, transportation system

กลุ่มวิชาที่ 2 : เคมีอาหารและการวิเคราะห์ Module 2: Food Chemistry and Analysis

TE 031 201 โภชนาการสำหรับนักเทคโนโลยีการอาหาร 2(2-0-4)
Nutrition for Food Technologist
เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี

หน้าที่ของสารโภชนาการและสมดุลสารอาหาร คุณภาพด้านโภชนาการขององค์ประกอบหลักในอาหาร ภาวะโภชนาการตามวัยและการประเมินสุขภาพ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารและการจัดการโภชนาการ สารอาหารที่ก่อให้เกิดผลดีและผลเสียต่อสุขภาพ โภชนาการอาหารและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารเชิงหน้าที่ และอาหารใหม่ ข้อกำหนด กฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารเชิงหน้าที่ อาหารใหม่ และฉลากโภชนาการของอาหาร โครงงานโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร

Roles of nutrients and nutritional balance; nutritional quality of major food components; nutritional change by age and assessment of nutritional status; changes of consuming behavior and nutritional management; nutrients associated with negative and positive health effects; food nutrition and non-communicable diseases and nutritional; food for special purpose, dietary supplement, functional food and novel food; regulation and standard of dietary supplement, functional food, novel food and nutrition labeling.

TE 032 202 การเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของวัตถุดิบอาหาร 2(2-0-4)
 (Post-harvest Changes of Food Raw Materials)
 เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี

โครงสร้างและองค์ประกอบวัตถุดิบประเภทผัก-ผลไม้-ธัญพืช-ถั่วต่างๆ โครงสร้างและองค์ประกอบวัตถุดิบอาหารกล้านเนื้อจากสัตว์ประเภทสัตว์เนื้อแดง-สัตว์ปีก-สัตว์น้ำ รวมถึงผลผลิตจากสัตว์ (ไข่น้ำนม และเครื่องในสัตว์) การเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวและการฆ่าของวัตถุดิบอาหาร การเก็บรักษาของวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ

Raw materials structure and compositions of vegetables-fruits-cereals-legumes, Raw materials structure and compositions of muscle food from castle-poultry-aquatic animals including animal by product such as egg, milk and offals, postharvest changes of food raw materials, storage of food raw materials.

TE 032 203 เคมีและอันตรกิริยาขององค์ประกอบในอาหาร 3(3-0-6)
 Chemistry and Interaction of Food Components
 เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี

โครงสร้าง สมบัติ และบทบาทหน้าที่ขององค์ประกอบหลัก ได้แก่ น้ำ โปรตีน ลิพิด คาร์โบไฮเดรต และองค์ประกอบรอง ได้แก่ เส้นใย เอนไซม์ วิตามิน แร่ธาตุ สี และกลิ่นรส อันตรกิริยาและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีขององค์ประกอบในอาหาร เช่น การเกิดโครงสร้าง การดัดแปรสภาพ และการเกิดสีน้ำตาล ต่อคุณภาพอาหาร และการป้องกันการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ

Structures, properties, and functions of major food components i.e. water, protein, lipid, carbohydrate and minor components i.e. fiber, enzymes, vitamins, minerals, pigments and flavor compounds; interactions and chemical changes of food components such as structure formation, modification, browning reactions affecting food qualities including the prevention of quality changes.

TE 032 204 ปฏิบัติการเคมีและอันตรกิริยาขององค์ประกอบในอาหาร 1(0-3-2)
 Chemistry and Interaction of Food Components Laboratory
 เงื่อนไขรายวิชา : รายวิชาเรียนควบ TE 032 203

ข้อควรปฏิบัติและความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมีอาหาร ทบทวนทักษะปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน การวิเคราะห์บทบาทและหน้าที่ขององค์ประกอบในอาหาร ได้แก่ ค่ากิจกรรมของน้ำ สมบัติทางเคมี-กายภาพของน้ำตาล การเกิดเจลของคาร์ไฮเดรต การเกิดเจลของโปรตีน การฟอร์มโด และกิจกรรมของเอนไซม์ การวิเคราะห์การเสื่อมเสียของอาหาร เช่น ลิพิดออกซิเดชัน ความคงตัวของวิตามิน การเกิดสีน้ำตาลและการยับยั้ง และความคงตัวของเม็ดสี และโครงการประเมินคุณภาพทางเคมีกายภาพของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีจำหน่ายในท้องตลาด

Guidelines and safety rules in food chemistry laboratory; practice of basic chemistry laboratory skills, analysis of roles and functions of food components including water activity, physico-chemical properties of sugar, gel of carbohydrates, protein gel, dough formation, and enzyme activities; analysis of food deteriorations i.e. lipid oxidation, browning and its inhibition, stability of vitamins and pigments; project of evaluation of physicochemical qualities of a commercial food product.

TE 033 205 เคมีอาหารและการวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือ 2(2-0-4)
Food Chemistry and Instrumental Analysis
เงื่อนไขรายวิชา : TE 033 203

การวิเคราะห์องค์ประกอบในอาหาร: การคัดเลือกวิธีวิเคราะห์ การเตรียม การเก็บรักษาตัวอย่างก่อนการวิเคราะห์ และการวิเคราะห์ข้อมูล หลักการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีโดยประมาณของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการวิเคราะห์องค์ประกอบในอาหารด้วยการใช้เครื่องมือและการนำไปใช้งาน วัตถุเจือปนอาหาร อันตรายทางเคมีในอาหาร

Analysis of food compositions: analytical method selection, sample preparation and storage before analysis, and data analysis; principles of proximate compositions analysis of raw materials and food products; principle of food components analysis using instruments and applications; food additives; chemical hazards in foods.

TE 033 206 ปฏิบัติการเคมีอาหารและการวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือ 1(0-3-2)
Food Chemistry and Instrumental Analysis Laboratory
เงื่อนไขรายวิชา : รายวิชาเรียนควบ TE 033 205

ทักษะปฏิบัติการการวิเคราะห์อาหาร: การเตรียมและการเก็บรักษาตัวอย่างก่อนการวิเคราะห์ การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีโดยประมาณในอาหารของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์องค์ประกอบในอาหารด้วยการใช้เครื่องมือพื้นฐาน การสาธิตการวิเคราะห์อาหารใช้เครื่องมือขั้นสูง โครงการวิเคราะห์อาหาร (การวางแผน การเลือกใช้วิธีวิเคราะห์ที่เหมาะสม การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์ข้อมูล นำเสนอและเขียนรายงาน)

Practicing food analysis experiments: sample preparation and storage before analysis, proximate compositions of raw materials and food products, analysis of food components using basic instruments. Demonstration of food analysis by advanced instrument. Food analysis project (planning and selecting appropriate analytical method,

performing food analysis experiment, analyzing data and reporting experimental findings).

กลุ่มวิชาที่ 3 : จุลชีววิทยาและความปลอดภัยของอาหาร

Module 3: Food Microbiology and safety

TE 031 301 จุลชีววิทยาทางอาหาร 3(2-3-5)
Food Microbiology
เงื่อนไขของรายวิชา : SC702101# และ SC702102#

บทบาทและความสำคัญของจุลินทรีย์ในอาหารและอุตสาหกรรมอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร การตรวจสอบจุลินทรีย์และตัวชี้วัดอื่นๆเพื่อประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตโดยใช้จุลินทรีย์

Role and importance of microorganisms in foods and food industry, factors related microbial growth, beneficial microorganisms in food production, detection of microorganisms and other indicators to determine the quality of foods produced by beneficial microorganisms.

TE 032 302 จุลชีววิทยาทางอาหารและความปลอดภัย 3(2-3-5)
Food Microbiology and Safety
เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

ภาพรวมการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียทางจุลินทรีย์ของอาหารชนิดต่างๆ ผลกระทบของวิธีการควบคุมประเภทต่างๆต่อการรอดชีวิตของจุลินทรีย์ การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหารแบบดั้งเดิมและแบบรวดเร็ว ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

Overview of microbial contamination in foods and food products, contamination and microbial spoilage of various food categories, effects of various food control methods on microbial survivability, conventional and rapid detection methods of microorganisms in foods, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

TE 032 303 การสุขาภิบาลโรงงานอาหารและโปรแกรมการประกันคุณภาพ
Food Plant Sanitation and Quality Assurance Program
เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

2(2-0-4)

หลักสุขาภิบาลโรงงานอาหาร หลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร การควบคุมการปนเปื้อน การออกแบบอุปกรณ์-เครื่องมือให้ถูกสุขลักษณะ การควบคุมคุณภาพของน้ำ สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร การควบคุมและกำจัดสัตว์นำโรค การเกิดไบโอฟิล์ม หลักการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ การจัดการของเสีย การจัดการโปรแกรมสุขาภิบาล รวมถึงสุขลักษณะของการขนย้ายและขนส่งของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหาร วัสดุหีบห่อ อาหารและสารเคมี วิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านสุขาภิบาล แนวคิดการสร้างระบบประกันคุณภาพ ระบบมาตรฐานด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตในประเทศ และมาตรฐานสากลที่เกี่ยวข้อง

Principles of food plant sanitation. good manufacturing practice, hygienic design of equipment and machine, water quality control, personal hygiene, pest controls, biofilm formation, cleaning and sanitization principles, waste management, sanitary program management including hygienic handling and transportation of raw materials and food products, sanitation standard operating procedure, concept of quality assurance system, national and international good hygiene standard practices.

TE 034 304 ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร
Quality and Safety Management Systems in Food Industry
เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

3(3-0-6)

ความสำคัญ หลักการ และหัวใจของระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร คำจำกัดความ การสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารในองค์กร การประเมินความเสี่ยงอันตรายของอาหารและการจัดการความเสี่ยง มาตรการป้องกันการก่อการร้ายทางอาหาร การจัดการสารก่อภูมิแพ้จากอาหาร การประเมินความเสี่ยงของอาหารปลอม ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารมาตรฐานสากลที่สำคัญ กลุ่มมาตรฐานการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับการรับรองโดย GFSI (The Global Food Safety Initiative) ระบบการบริหารจัดการคุณภาพ (ISO 9001) การบริหารการเพิ่มผลผลิตลดต้นทุนที่ทุกคนมีส่วนร่วม การบริหารแบบลีน และเทคนิคที่เกี่ยวข้อง กรณีศึกษา

Significance, principles and keys in food quality and safety management system, definition, food safety culture, risk analysis and management, food defense and food security, allergen management, food fraud, important global food safety management system (FSMS), FSMS recognized by GFSI (The Global Food Safety Initiative), total productive management (TPM), lean management, and related activities. Case studies.

TE 034 305 กฎหมายและข้อบังคับด้านอาหาร
Food Laws and Regulations
เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

3(3-0-6)

กฎข้อบังคับและกฎหมายอาหารภายในประเทศไทยและสำหรับการส่งออก ประกอบด้วย การขออนุญาตผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร ระเบียบแสดงข้อมูลฉลากอาหาร ฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการและการกล่าวอ้าง การโฆษณาอาหาร กฎหมายด้านธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ฐานข้อมูลกฎหมายอาหารในประเทศและต่างประเทศ ความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย กฎหมายการคุ้มครองผู้บริโภค แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงกฎหมายอาหารและการปรับตัวต่อสถานการณ์ กรณีศึกษา

National and international food standards and regulations, including food manufacturing permission, food additive regulations, food labeling, nutritional labeling and claim, food advertising, business laws related to food products, national and international databases, Product Liability (PL) law, consumers' protection law. Perspective in food law change and situational adaptation. Case studies.

กลุ่มรายวิชา 4 (M4) : กลุ่มวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและการควบคุมคุณภาพ
Module 4 (M4) : Innovative Food Product Development and quality control

TE 033 401 การออกแบบการทดลองสำหรับเทคโนโลยีการอาหาร 3(3-0-6)
 Experimental design in food technology
 เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี

ความสำคัญของการออกแบบและวางแผนการทดลอง การประยุกต์ใช้ในงานอุตสาหกรรมอาหาร หลักการพื้นฐานและแนวทางในการออกแบบและวางแผนการทดลอง สถิติพื้นฐานสำหรับการวางแผนการทดลองการออกแบบและวางแผนการทดลองของระบบที่มีปัจจัยเดียวและหลายปัจจัย แบบจำลองการถดถอย หลักการพื้นฐานของเทคนิคการออกแบบของผสมและพื้นผิวตอบสนอง และกรณีศึกษา

Importance of design and analysis of experiments and applications in food industry, basic principles and guidelines for designing experiments, basic statistical methods for design and analysis of experiments, design and analysis of experiments for single factor and multiple factors, regression modeling, basic principles of mixture design and response surface method and case study

TE 033 402 การประเมินทางประสาทสัมผัสทางอาหาร

Sensory Evaluation of Food

เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาควบ TE033 403

ความสำคัญของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส สรีรวิทยาและจิตวิทยาสำหรับการประเมินทางประสาทสัมผัส หลักการรับรู้โดยประสาทสัมผัสความรู้สึก ปัจจัยที่มีผลต่อการประเมินการทดสอบทางประสาทสัมผัส การคัดเลือกและการฝึกฝนผู้ทดสอบ วิธีการวิเคราะห์ความแตกต่าง วิธีการวิเคราะห์เชิงพรรณนา การทดสอบความชอบและการยอมรับ และการประยุกต์ใช้ทางสถิติ วิธีการวิเคราะห์อาหารทางประสาทสัมผัสในการควบคุมคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการวิจัยทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร

Importance of sensory evaluation, physiology and psychology for sensory evaluation, sensory perception, factors influencing sensory methods of discrimination testing, descriptive analysis; panelist selection and training; methods of sensory evaluation; questionnaire and data analysis for discrimination and descriptive test and application of statistic for analysis, sensory analysis in quality control, product development and research in food industry

TE 033 403 ปฏิบัติการประเมินทางประสาทสัมผัสของอาหาร

1(0-3-2)

Sensory Evaluation of Food Laboratory

เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาควบ TE 033 402

การทดลองปฏิบัติการให้สอดคล้องกับวิชา TE 033 402 การประเมินทางประสาทสัมผัสของอาหาร

Laboratory experiments to accompany TE 033 402 Sensory evaluation of food

TE 034 404 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร

3(3-0-6)

Innovative Food product development

เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี

ภาพรวมตลาดผลิตภัณฑ์นวัตกรรมในธุรกิจอาหาร ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรม กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับธุรกิจอาหาร การสร้างแนวความคิดโดยการออกแบบเชิงความคิด การสร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์และการศึกษาข้อมูลเฉพาะของกลุ่มผู้บริโภค การพัฒนาและทดสอบแนวคิดผลิตภัณฑ์ การออกแบบข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ เทคนิคการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การทดสอบตลาดผู้บริโภคและการนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาด

Overview of innovative food product market in business, Important of Innovative food, Product development process Idea generation by design thinking, value creation, and consumer insight study, Concept development and testing, Product design specification, optimization techniques for product formulation and process development, Package design, consumer market test, and launch

TE 034 405 ปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร

1(0-3-2)

Food product innovation development laboratory

เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาควบ TE 034 404

การทดลองปฏิบัติการให้สอดคล้องกับวิชา TE 034 404 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
นวัตกรรม

Laboratory experiments to accompany TE 034 404 Food product innovation
development

TE 033 406 การควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6)

Food quality control

เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี

คุณภาพและปัจจัยคุณภาพอาหาร สมบัติทางกายภาพของอาหาร ทฤษฎี หลักการ และ
วิธีการตรวจวัดคุณภาพทางกายภาพของอาหาร ด้านสี เนื้อสัมผัส ความหนืด ขนาดรูปร่าง และสิ่ง
แปลกปลอมความสำคัญของการควบคุมคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ซึ่งเครื่องมือที่ใช้
เช่น แผนการชักสิ่งตัวอย่างเพื่อการยอมรับ การควบคุมคุณภาพของกระบวนการซึ่งเครื่องมือที่ใช้ เช่น
แผนภูมิควบคุม การปรับปรุงคุณภาพและการแก้ไขปัญหาคุณภาพซึ่งเครื่องมือที่ใช้ เช่น เครื่องมือในการ
ควบคุมคุณภาพ 7 ประเภท

Food quality and quality attributes, physical properties of food, theory,
principle and measurement of physical properties of food, color; texture; viscosity; size,
shape, defect and foreign materials, importance, role and method of sensory evaluation in
food, importance of food quality control, quality control of product, acceptance sampling
plan, quality control of process, control charts, quality improvement and problem solving,
7 QC Tools

TE 033 407 ปฏิบัติการควบคุมคุณภาพอาหาร 1(0-3-2)

Food quality control Laboratory

เงื่อนไขรายวิชา: รายวิชาควบ TE 033 406

การทดลองปฏิบัติการให้สอดคล้องกับวิชา TE 033 406 การควบคุมคุณภาพอาหาร
Laboratory experiments to accompany TE 033 406 Food quality control

กลุ่มรายวิชา 5 (M5) : กลุ่มวิชาการศึกษาศาสตร์และทักษะอาชีพ

Module 5 (M5) : Field work study and professional skills

TE 031 501	อุตสาหกรรมอาหารและเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น Introductory to Food Industry and Technology เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี	1(1-0-2)
------------	--	----------

ความสำคัญและบทบาทของเทคโนโลยีการอาหารในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและการสร้างนวัตกรรมอาหารของประเทศ ความเกี่ยวข้องของเทคโนโลยีการอาหารกับห่วงโซ่อุปทานอาหาร องค์ประกอบของกระบวนการแปรรูปอาหาร ลักษณะงานของฝ่ายผลิต ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ฝ่ายประกันคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนา ฝ่ายการซ่อมบำรุงและสาธารณูปโภค จรรยาบรรณของนักเทคโนโลยีการอาหาร ภาพรวมเส้นทางอาชีพของอาชีพนักเทคโนโลยีการอาหาร กรณีศึกษาหรือการทัศนศึกษาโรงงานแปรรูปอาหาร

Importance and roles of food technology in food industry development, creation of food innovation, relation of food technology and supply chain, combinations of food manufacturing i.e., production, quality control, quality assurance, research and development, maintenance and facilities, moral and ethic for food technologists, overview of career path for food technologists, case studies or food manufacturing visit.

TE 032 502	ความรู้พื้นฐานสำหรับการทำงานโรงงานอาหาร Basic knowledge for food factory practice เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี	1(1-0-2)
------------	--	----------

ความคาดหวังและทักษะที่ต้องการของภาคอุตสาหกรรมอาหารที่มีต่อบัณฑิต ความรู้เบื้องต้นในการเขียนแบบวิศวกรรม โปรแกรมพื้นฐานในการเขียนแบบ การอ่านแบบ การประยุกต์ใช้ความรู้วิชาการเขียนแบบวิศวกรรมกับงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องมือช่างในการทำงานกับเครื่องจักร ระบบไฟฟ้าและการควบคุมเบื้องต้นในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

Food industry expectation and skill needs on graduate, introduction to engineering drawing, software application for engineering drawing, understanding of engineering drawing, application of engineering drawing in food industry, basic knowledge on hand tools for machine maintenance, electric system and control on food industry.

TE 033 503 การเตรียมความพร้อมเพื่อทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร
Preparation to work in for Food Industry

1(1-0-2)

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

การปฏิบัติตนที่เหมาะสมเพื่อความปลอดภัยในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร การเสริมสร้างบุคลิกภาพ การเสริมสร้างมนุษยสัมพันธ์ การเสริมสร้างภาวะผู้นำ ทักษะประสบการณ์ชีวิต เช่น การฟังการไม่รีบร้อนตัดสิน การเข้าใจผู้อื่น เป็นต้น การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และกลุ่มสัมพันธ์สุนทรีย์ สนทนา การสร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

Appropriate practices for safety in food industrial workplace, personality enhance-ment enhancing human relationship, soft skills (listening, sedate judgement, understanding mindset), student knowledge management and conversation, Inspiration for professional learning and continuously self-improvement.

TE 034 504 สัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร
Seminar in Food Technology

1(1-0-2)

เงื่อนไขของรายวิชา ไม่มี

การคัดสรรแหล่งข้อมูลอ้างอิง เรียนรู้ทักษะการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจากเอกสารและแหล่งข้อมูลทางวิชาการต่างๆ การสังเคราะห์ เรียบเรียงข้อมูลและเขียนรายงานเชิงวิชาการ และความสามารถในการสื่อ การนำเสนอและอภิปรายหน้าชั้นเรียน

Selection of reference sources, learning skills of information inquiring of food science and technology Literature from various sources, analyzing, computing and writing an academic report, as being capable of effective presentation and discussion in the class.

TE 034 505 การฝึกงานอุตสาหกรรมอาหาร
Food Industry Interns

2 หน่วยกิต

เงื่อนไขของรายวิชา TE032 203#, TE032 302#, TE033 105#, TE033 503# เฉพาะนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการอาหารที่เลือกแผนฝึกงาน

การฝึกงานในโรงงานอุตสาหกรรม หรือหน่วยงานเอกชน/ราชการที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง การรวบรวม การวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปข้อมูล การเขียนรายงาน การนำเสนอผลงานการฝึกงาน

Food industry internship not less than 250 working hours in either government or private sector, data collection, data analysis, data conclusion, report writing, presentation, job application letter and form, curriculum vitae, preparation for job interview

TE 033 506 การเขียนข้อเสนอโครงการพิเศษทางเทคโนโลยีการอาหาร
Proposal Writing for Special Project in Food Technology

1(1-0-2)

เงื่อนไขของรายวิชา: เฉพาะนักศึกษาในสาขาฯ ที่เลือกแผนฝึกงาน #

การกำหนดโจทย์และข้อมูลพื้นฐาน ที่มาและความสำคัญของโจทย์/ปัญหาโครงการพิเศษ ที่เกี่ยวข้องในอาหาร การสืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลวิชาการและงานวิจัย การตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง การวางแผนการทดลองและการเก็บข้อมูล การเขียนและนำเสนอข้อเสนอโครงการ

Definition of basic information and critical problem related to food, IT literacy on food science and technology database (research articles, review), outlines and literature review, experimental design and data analysis, writing a project proposal, proposal presentation

TE 034 507 โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีการอาหาร 3(0-9-6)

Special Project in Food Technology

เงื่อนไขของรายวิชา: TE 033 105#, TE033 106#, TE 033 506

เฉพาะนักศึกษาในสาขาฯ ที่เลือกแผนฝึกงาน

การดำเนินการทดลองตามแผนงานวิจัยในข้อเสนอโครงการพิเศษ การวัดค่าสังเกต การบันทึกและรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล สรุปและวิจารณ์ผลการทดลอง การเขียนรายงานและการนำเสนอ

Experimental study following the project proposal, response measurement or investigation, data record and analysis, conclusion and discussion, report writing and presentation

TE 034 508 สหกิจศึกษาทางเทคโนโลยีการอาหาร 6 หน่วยกิต

Co-operative Education in Food Technology

เงื่อนไขของรายวิชา : TE032 302 #, TE033 205 #, TE033 105 #,

TE033 406 # เฉพาะนักศึกษาที่เลือกแผน

สหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานจริงเต็มเวลาหลังจากการเรียนภาคทฤษฎีครบตามหลักสูตรแล้วหรือเกือบครบตามหลักสูตรในสถานประกอบการอุตสาหกรรมเกษตรอาหารหรือหน่วยงานรัฐที่มีการดำเนินงานเกี่ยวข้องกับกระบวนการ การผลิตอาหาร การควบคุมและวิเคราะห์คุณภาพอาหาร การวิจัยพัฒนาอาหาร เน้นการฝึกปฏิบัติงานประจำหรือโครงการในสาขาวิชาชีพที่ฝึกการประยุกต์ใช้ความรู้จากชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริง รวมถึงการเขียนรายงานเชิงเทคนิค เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์

Full-time practical study after or almost completion of theoretical studies of a curriculum in an agro-industry or government organization having activities related to food processing, quality control and analysis, food research and development, focus on training on an application of knowledge to a routine workplace or a relevant professional project for food manufacture, including writing a technical report. The training period is not less than 16 weeks,

กลุ่มรายวิชา 6 : กลุ่มวิชาเลือกเฉพาะเทคโนโลยีการอาหาร

Module 6 (M6) : Professional Electives in Food Technology

M6.1 รายวิชาเลือกเฉพาะด้านกระบวนการแปรรูปและระบบควบคุมการผลิต

M6.1 Electives on Food Processing and production control

TE 033 602	อาหารและเครื่องดื่มนาโน nanofood and beverage	3 (3-0-6)
------------	--	-----------

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

ภาพรวมของนาโนเทคโนโลยีที่ใช้ในทางเกษตรกรรม การแปรรูปอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เทคนิคการผลิตอาหารและเครื่องดื่มนาโน เช่น ละอองฝอยขนาดนาโน นาโนคลัสเตอร์ การเคลือบผิวนาโน นาโนแคปซูล กฎระเบียบและความปลอดภัยต่อการใช้นาโนเทคโนโลยีในอุตสาหกรรมอาหาร

Overview of nanotechnology in agriculture, food processing, food packaging and health food and beverage, techniques for nanofood and beverage production: nanosized droplets, nanoclusters, nanocoating, nano-capsule, regulation and Safety of Nanotechnology in Food Industry

TE 033 603 ระบบควบคุมโดยคอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-6)

Computerized Control System in Food Industry

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

หลักการเบื้องต้นของระบบคอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมอาหาร การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ช่วยในการออกแบบและการผลิต การควบคุมกระบวนการและระบบควบคุมอัตโนมัติ กระบวนการใช้ภาพและการประยุกต์ใช้ภาพในการควบคุมกระบวนการแปรรูปอาหาร การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในการควบคุมการปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในการแปรรูปอาหารและกระบวนการแปรรูปอาหาร กรณีศึกษาระบบควบคุมอัตโนมัติในกระบวนการแปรรูปอาหาร

Principle of computer system in food industry, applications of computer aid design system and computer aid manufacturing system, process control and automatic control system, image processing and its applications in food process control, applications of computerized process control in unit operations and food processing, case studies in automatic control systems for food processing

TE 034 608 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน 3(3-0-6)

Confectionery product technology

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

ประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมหวาน ประเภท บทบาทและสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เทคโนโลยีในผลิตผลิตภัณฑ์ขนมหวาน การควบคุมคุณภาพ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมหวานในระหว่างการเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ขนมหวาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวาน

Principle of confectionery production, type of confectionery, role of ingredients and processing on quality and deterioration of confectionery products, packaging of confectionery products, development of confectionery product.

TE 034 609 เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ขนมไทย 3(3-0-6)
Thai dessert product technology
เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

ความสำคัญของอุตสาหกรรมขนมไทย บทบาทของส่วนผสมและกระบวนการผลิตต่อลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ขนมของไทย การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของขนมไทย การพัฒนาขนมไทยเพื่อเป็นอาหารสุขภาพ

Importance of Thai dessert industry, role of ingredients and processing on quality characteristics of Thai dessert products, application of food technology for shelf-life extending of Thai dessert products, development of Thai dessert product as healthier food.

TE 034 610 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผลไม้และผัก 2(2-0-4)
Fruit and Vegetable Product Technology
เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

ปัจจัยคุณภาพและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผลไม้และผัก ผลกระทบของการจัดการหลังการหลังการเก็บเกี่ยวและการแปรรูปที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลไม้และผัก วิธีการดัดแปรสภาพบรรยากาศในการเก็บรักษาผลไม้และผักสด วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากผลไม้และผัก นวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากผักและผลไม้ การใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมผลไม้และผัก

Quality factors and standards involving fruits and vegetables Composition, impacts of postharvest managements and food processing on quality changes of fruits and vegetables, modified atmosphere for fresh fruits and vegetables storage, processing methods of fruit and vegetable products, innovative fruit and vegetable products utilization of by-product from fruit and vegetable industry

TE 034 611 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืชและถั่ว 3(2-3-5)
Cereal and legume Product Technology
เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

อาหารหลักจากธัญชาติ คุณค่าทางโภชนาการและสมบัติเชิงหน้าที่ของธัญพืช เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากธัญพืชและถั่ว รวมถึงผลิตภัณฑ์จากแป้ง-น้ำตาลและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง การเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ธัญพืช

Cereal as staple food, nutritive and functional values, functional properties of cereal grain, processing technology for cereal and legume products, including products from flour-sugar and related products, storage and quality changes of cereal products

TE 034 612 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม 3(2-3-5)
Dairy Product Technology
เงื่อนไขของรายวิชา : TE033 420 #

องค์ประกอบและโภชนาการของน้ำนมและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของน้ำนม จุลินทรีย์ของนมและผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์-เครื่องมือเฉพาะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆจากนม นวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากนม การควบคุมคุณภาพ บรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีการบรรจุในอุตสาหกรรมนม การจัดการคุณภาพของน้ำนมตลอดห่วงโซ่อุปทาน

Compositions and nutrients of milk and dairy products, physical and chemical properties of milk, microbiology of milk and milk products, equipment and machines for milk processing, processing for dairy products, innovative dairy products, quality controls, package and packaging technology for dairy industry quality management throughout its supply chain of dairy product

TE 034 613 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ 3(2-3-5)
Bakery Product Technology
เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

สมบัติเชิงหน้าที่ของส่วนผสมต่างๆ ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ เครื่องมือและเทคนิคในการผลิตขนมอบ บทบาทของไขมันและอิมัลซิไฟเออร์ในผลิตภัณฑ์ขนมอบ วัตถุดิบใหม่สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ กรรมวิธี/เทคนิคและสูตรในผลิตภัณฑ์ขนมอบ เทคโนโลยีการผลิตขนมอบเพื่อสุขภาพ การเสื่อมเสียและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ขนมอบ บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ การจัดการธุรกิจขนมอบ
อบหัวข้อปัจจุบันเกี่ยวกับเทคโนโลยีขนมอบ

Functional properties of various ingredients used in bakery production, equipments and techniques used for productions, roles of fat and emulsifiers on bakery products, new ingredients for bakery production, processing, techniques and formulation of bakery products, processing technology for healthy bakery product, deteriorations and quality changes of raw materials and bakery products, packaging for bakery products, current topics of bakery technology.

TE 034 614 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ไขมันและน้ำมัน 3(2-3-5)

Fat and Oil Product Technology

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

การแบ่งประเภทและองค์ประกอบของไขมันและน้ำมัน สมบัติทางกายภาพและเคมีของไขมันและกรดไขมัน การขนส่ง การเก็บรักษาและการจัดชั้นคุณภาพของน้ำมันและวัตถุดิบที่ให้ไขมัน หลักการและเทคนิคการสกัดน้ำมัน การทำให้บริสุทธิ์ของไขมันและน้ำมัน เทคนิคการดัดแปรไขมันและน้ำมัน เทคโนโลยีแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไขมันและน้ำมัน การเปลี่ยนแปลงทางเคมีของน้ำมันและไขมัน นวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากไขมันและน้ำมัน การควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษา

Classification and composition of fat and oil, physical properties of fat and fatty acid, chemical changes of fat and oil, transport, storage and grading of oil and oil resources, principles and techniques of fat and oil extraction, refining, techniques for fat and oil modification, fat and oil products technology, innovative fat and oil products, quality control and storage.

TE 034 615 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

3(2-3-5)

Fishery Product Technology

เงื่อนไขของรายวิชา : TE033 105 #

โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ การเปลี่ยนแปลงหลังการจับ หลักการและเทคนิคของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง การบรรจุกระป๋องและรีทอร์ทเพาซ์ การใช้เกลือ รมควัน ทำแห้ง การหมักดอง ผลิตภัณฑ์ซุสแปงและขนมปัง ซูริมิและผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาสด ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม การกำจัดและการใช้ประโยชน์จากของเสีย เศรษฐศาสตร์วิศวกรรมของการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ประมง การควบคุมคุณภาพและการสุขาภิบาล

Structure and chemical composition of fish and others, post-harvest changes, principles and techniques of processing fishery products, freezing, canning and retort pouch, salting, smoking, drying, fermentation, batter and breaded product, surimi and products made from fish mince, value added products, waste treatment and utilization, engineering economics in fishery industry, quality control and sanitation

TE 034 616 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์สัตว์

3(2-3-5)

Animal Product Technology

เงื่อนไขของรายวิชา : TE033 105 #

สถานการณ์ของอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสัตว์ การเตรียมสัตว์ก่อนฆ่าและการฆ่าสัตว์ การตัดซากสัตว์ เนื้อสัตว์และองค์ประกอบที่ไม่ใช่เนื้อสัตว์สำหรับการแปรรูปเนื้อสัตว์ วิธีการแปรรูปของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ การใช้สารเคมีในการเคี้ยว การรมควัน การทำแห้งและการหมักดอง การผลิตผลิตภัณฑ์ขึ้นรูปใหม่ การผลิตไส้กรอกอิมัลชัน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บรรจุกระป๋อง การบรรจุเนื้อสดและเนื้อแปรรูป การใช้ผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากไข่

Situation of processed meat industry, pre-slaughtering and slaughtering of animals, cutting of animal carcass, meat and non-meat ingredients for meat processing, processing methods of meat products, chemical curing, smoking, drying and fermenting, production of reformed meat products, production of emulsion sausage, canned meat product, packaging of fresh meat and processed meat, utilization of meat industry by products and egg products

TE 034 617 เทคโนโลยีการทำแห้งอาหาร

3(2-3-5)

Food Dehydration Technology

เงื่อนไขของรายวิชา :TE033 105 #

สมบัติทางกายภาพของอาหารแห้ง การสร้างและการทำแบบจำลองซอร์พชันไอโซเทอร์ม ไฮโครเมตริก ความชื้นสมดุล อัตราการทำแห้งและการแพร่ การออกแบบเครื่องทำแห้ง การเก็บรักษาอาหารแห้ง

Physical properties of dehydrated foods, sorption isotherms construction and modeling, psychometric, equilibrium moisture content, drying rate and diffusion, design of dryers, dehydrated food storage

- TE 034 618 เทคโนโลยีการแช่แข็งอาหาร 3(2-3-5)
Food Freezing Technology
เงื่อนไขของรายวิชา : TE033 105 #
สมบัติทางกายภาพของอาหารแช่แข็ง การเกิดผลึกน้ำแข็งในอาหารอุณหพลศาสตร์ของอาหารแช่แข็ง การหาเวลาในการแช่แข็ง การออกแบบเครื่องแช่แข็งอาหาร การละลายน้ำแข็งของอาหารแช่แข็ง การเก็บรักษาอาหารแช่แข็ง
Physical properties of food freezing, crystallization of ice crystal in foods, thermodynamic of food freezing, freezing time determination, design of food freezers, thawing of frozen foods, frozen food storage
- TE 034 619 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-3-5)
Food Packaging Innovation
เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี
ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์วัสดุรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์ทั้งด้านโครงสร้างและรายละเอียดบนบรรจุภัณฑ์ การสร้างความดึงดูดและสื่อความหมายแก่ผู้บริโภค การประยุกต์กราฟิก การจัดองค์ประกอบ ฉลาก ตราสัญลักษณ์ลวดลาย การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค ทฤษฎีการสื่อสารในงานออกแบบ บรรจุภัณฑ์อัจฉริยะ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การอบรมเชิงปฏิบัติการและการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่และบรรจุภัณฑ์เพื่ออนาคต
Material types of packaging, patterns of packaging, criteria to select packaging, principles of packaging design (packaging structure and product information), creation of attractiveness and communication to consumers, application of graphic, composition, label, brand, consumer behavior analysis, theory of designing communication, intelligent packaging, associated laws
- TE 034 620 การออกแบบโรงงานและแบบจำลองกระบวนการ 3(3-0-6)
Plant Design and Process Modeling
เงื่อนไขรายวิชา : ไม่มี
หลักการออกแบบโรงงานและแบบจำลองกระบวนการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารการออกแบบเครื่องมือแบบจำลองของกรรมวิธีการผลิตการพัฒนาเครื่องมือต้นแบบและการขยายส่วนของเครื่องมือต้นแบบการใช้คอมพิวเตอร์ในแบบจำลองกรรมวิธีการผลิตการเคลื่อนที่ของวัสดุและการวางเครื่องมือในโรงงานอาหารข้อคำนึงในการวางแผนและพัฒนาโรงงาน
Principle of plant design and process modeling of food industry, equipment design, modeling of process unit, pilot plant and scale-up development, process modeling and simulation using computer, material handling flow and layout of food industrial plant, caution of planning and developing in the factory
- TE 034 621 สมบัติทางกายภาพของวัสดุอาหาร 3(3-0-6)
Physical Properties of Food Materials

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

ทฤษฎีและการวัดสมบัติทางกายภาพ สมบัติทางโครงสร้าง สมบัติทางความร้อน สมบัติทางไฟฟ้า สมบัติเชิงทัศนศาสตร์ สมบัติทางอุทกและอากาศพลศาสตร์ สมบัติทางวิทยากระแสและแบบจำลอง สมบัติทางเนื้อสัมผัส การประยุกต์คุณสมบัติดังกล่าวในการพัฒนากระบวนการผลิต การออกแบบระบบลำเลียงและระบบการแปรรูปอาหารสำหรับวัสดุอาหาร

Theory and measurement of physical properties, structural properties, thermal properties, electrical properties, optical properties, aerodynamic and hydrodynamic properties, rheological properties and mathematical modeling, textural properties, applications in process development, design of handling and processing systems for food materials

TE 034 622 เครื่องมือและการวัด

3(2-3-5)

Instrument and Measurement

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

เทคนิคของเครื่องมือและการวัดในวิศวกรรมอาหารการวัดปริมาณความชื้น ความชื้นสัมพัทธ์อุณหภูมิ การไหล ความดัน ความเร็ว และความเร่งสมรรถนะของระบบการวิเคราะห์ข้อมูลจากผลการทดลอง ข้อมูลและการประมวลผลข้อมูล

Instrumentation and measurement techniques in food engineering: measurement of moisture content, humidity, temperature, flow, pressure, velocity and acceleration, system performance, analysis of experimental data, data acquisition and processing

M6.2 รายวิชาซีฟเลือกเฉพาะด้านเคมีอาหารและการวิเคราะห์

M6.2 Electives on Food Chemistry and analysis

TE 034 623 เทคโนโลยีของกลิ่นรสอาหาร 3(3-0-6)

Food Flavor Technology

เงื่อนไขรายวิชา: SC 201 103 #

ความหมายและบทบาทความสำคัญของกลิ่นรส การรับรู้กลิ่นรส การเกิดกลิ่นรสในอาหาร อันตรกิริยาทางกายภาพและเคมีของกลิ่นรสในระบบอาหาร การวิเคราะห์กลิ่นโดยใช้เครื่องมือวิเคราะห์และการประเมินทางประสาทสัมผัส การผลิตกลิ่นรสสำหรับอาหาร (เทคนิคต่างๆ ในการเคลือบหุ้มและการปลดปล่อยสารให้กลิ่นรส) การใช้กลิ่นรสในอุตสาหกรรมอาหาร

Definition and important roles of flavor, flavor perception, formation of flavors in food, physical and chemical interactions of flavors with food systems, flavor analysis by instrumental analysis and sensory evaluation, food flavor creation (encapsulation techniques and flavor release) application of flavors to food products

TE 034 624 ไฮโดรคอลลอยด์ในอาหาร 3(3-0-6)

Food Hydrocolloids

เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี

ชนิด โครงสร้างและสมบัติของไฮโดรคอลลอยด์ วิธีการผลิตแปรรูป การประยุกต์ใช้ไฮโดรคอลลอยด์เพื่อการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ข้อระเบียบของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์ในผลิตภัณฑ์อาหาร

Types, structures, and properties of hydrocolloids, methods for modification of starch, applications of hydrocolloids for improvement of food product qualities and development of functional food products, regulatory aspects of *hydrocolloids* used in food products

M6.3 รายวิชาเลือกเฉพาะด้านจุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร

M6.3 Electives on Food Innovation Product Development

TE 034 625 จุลินทรีย์เพื่อสุขภาพและความงามมนุษย์ 3(3-0-6)

Microorganisms for human health and beauty

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

บทบาทและความสำคัญของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีของมนุษย์ จุลินทรีย์บนผิวหนังมนุษย์ จุลินทรีย์ในช่องปากมนุษย์ จุลินทรีย์ในลำไส้มนุษย์ การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์เพื่อพัฒนาอาหารเชิงหน้าที่ การประยุกต์ใช้แบคทีริโอเฟจเพื่อควบคุมแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร

Role and importance of microorganisms related human health and well-being, human skin microbiota, human oral microbiota, human gut microbiota, application of microorganisms to develop functional foods, application of bacteriophages to control food pathogens.

TE 034 626 เทคนิคการวิเคราะห์อย่างรวดเร็วด้านความปลอดภัยและคุณภาพใน 3(3-0-6)

อุตสาหกรรมอาหาร

Rapidly Analytical Techniques for Monitoring Safety and Quality in Food Industry

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

หลักการและวิธีการของเทคนิคการวิเคราะห์แบบรวดเร็วสำหรับการเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การผลิต การปล่อยออกผลิตภัณฑ์สุดท้าย รวมถึงการทวนสอบโปรแกรมการสุขาภิบาลและความสะอาด การประเมินมาตรฐานอาหาร อาหารดัดแปลงพันธุกรรม และอันตรายในอาหาร เทคนิคการวิเคราะห์สำหรับการสอบย้อนกลับอาหาร (เทคนิคการตรวจสอบเบื้องต้น ชุดทดสอบแบบรวดเร็ว วิธีการยืนยันผล และวิธีการวิเคราะห์) การทวนสอบทางสถิติของเทคนิคการวิเคราะห์รวดเร็วที่พัฒนาใหม่เทียบกับวิธีการมาตรฐานที่ใช้ทั่วไป กรณีศึกษา

Principles and methods of rapid analytical techniques for food quality and safety monitoring in receiving raw materials, manufacturing, launching finished products and verifying sanitary and cleaning program, evaluating food authenticity, genetically modified (GM) foods, and hazards in foods, analytical techniques for food traceability (screening techniques, rapid test kits, methods of confirmation and analysis), statistical validation of new developed rapid technique compared to conventional standards. Case studies.

M6.4 รายวิชาเลือกเฉพาะด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร

M6.4 Electives on Food Innovation Product Development

TE 032 601 การตลาดและความเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร 3(3-0-6)

Food marketing and entrepreneurship

เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี

หลักการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหาร ส่วนประสมการตลาด การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภคในยุคชีวิตวิถีใหม่ การตลาดดิจิทัล ความรู้พื้นฐานทางธุรกิจอาหาร การสร้างธุรกิจสตาร์ทอัพจากไอเดีย การจัดการประกอบธุรกิจอาหาร กลยุทธ์ทางธุรกิจ การจัดทำแผนธุรกิจอาหารและการฝึกปฏิบัติ กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหารของผู้ประกอบ

Principles of food marketing, marketing mix, market segmentation, target market selection and market positioning; consumer behavior on new normal, digital marketing, basic food business principles, creating a start-up from idea, entrepreneurship management, food business strategy, business plan and practice, case studies in foods entrepreneurship

TE033 604 ประเด็นเป็นปัจจุบันทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

1(1-0-2)

Current issue in Food Science and Technology

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

การศึกษาและอภิปรายแนวโน้ม นวัตกรรมสมัยใหม่ หรือประเด็นเรื่องที่เป็นปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารประเด็นทางที่มีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารและผู้บริโภค

Study and discussion on trends, emerging innovation or current or hot issues associated with food science and technology that impact food industries or consumers.

TE 033 605 การสร้างนวัตกรรมอาหารแบบเร่งด่วน

3(1-6-6)

Food Innovation Hackatron

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

การคิดนอกกรอบ วัฒนธรรมในการระดมความคิด วิธีการต่างๆ การแสวงหาโอกาสด้านนวัตกรรมอาหาร การตัดสินใจในเลือกโจทย์นวัตกรรมอาหาร การสร้างคุณค่านวัตกรรมอาหารให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค เทคนิคในการนำเสนอเพื่อนำมา การฝึกทักษะเชิงปฏิบัติในการทำงานเป็นทีม การระดมความคิดเพื่อค้นหาโจทย์และพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

Divergent thinking, brain-storming culture, opportunity canvas for food innovations, decision making for food innovation, food value proposition for consumer demands, pitching techniques, practical studies related to teamworking, brainstorming for pain-point and innovative food development.

TE 033 606 นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

3(3-0-6)

Innovation of Functional Foods

เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี

ความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเชิงหน้าที่และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง แหล่งวัตถุดิบและการผลิต คุณสมบัติการออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ความคงตัวและความปลอดภัยของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพ แนวโน้มของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารใหม่

The importance of health food, functional food and related products, resources and production, bioactive properties, stability and safety of bioactive compounds in functional foods, functional foods for special purposed consumers, relevant standards and regulations, health claims and guidelines for innovation of dietary supplement, functional food, and novel food.

TE 034 627 นวัตกรรมและการออกแบบอาหารเพื่ออนาคต

3(2-3-5)

Future Food Innovation and Design

เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี

นิยามความหมายของนวัตกรรมอาหารแห่งอนาคตและการออกแบบผลิตภัณฑ์ ความสำคัญในการสร้างนวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต แหล่งข้อมูลอาหารอนาคต กระบวนการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแห่งอนาคต ความเป็นไปได้ทางการตลาดสู่เชิงพาณิชย์ ความรู้เบื้องต้นด้านทรัพย์สินทางปัญญา กรณีศึกษา

Definition of future food innovation and product design, importance of future food innovation development, source of future food data; design process development of future food, market feasibility for commercialization, basic knowledge for intellectual property, case study

TE 034 628 นวัตกรรมอาหารจากโปรตีนพืชและแมลง

3(3-0-6)

Food Innovation from plant and insect-based proteins

เงื่อนไขรายวิชา: ไม่มี

ความสำคัญของโปรตีนทางเลือกและความยั่งยืนของอาหาร ทักษะคิดและการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากโปรตีนทางเลือก เทคโนโลยีและการจัดการผลผลิตจากพืชและแมลงที่เป็นแหล่งของโปรตีนทางเลือก โครงสร้าง องค์ประกอบ สมบัติทางเคมี สมบัติทางกายภาพ และสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนจากพืชและแมลง เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารนวัตกรรมจากโปรตีนพืชและแมลง ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ส่วนผสมและวัตถุดิบอาหารสำหรับอาหารนวัตกรรมจากโปรตีนพืชและแมลง การควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากโปรตีนพืชและแมลง ประสบการณ์วิชาชีพการผลิตอาหารนวัตกรรมจากโปรตีนพืชและแมลง

Importance of protein alternatives and food sustainability; attitudes and consumer perceptions of innovative food product from protein alternatives; postharvest technology and handling of protein sources from plants and insects; structure, compositions, chemical, physical, and functional properties of plant- and insect-based proteins; food processing technologies of innovative plant- and insect-based protein foods i.e. meat analogue and beverages; ingredients and additives for innovative plant- and insect-based protein foods; quality control and storage of innovative foods from plant- and insect-based proteins; professional experience of innovative foods from plant- and insect-based proteins production.

TE034 629 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช

3(2-3-5)

Innovative Plant-Based Food Product Technology

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

ศาสตร์และทิศทางการผลิตอาหารนวัตกรรมจากพืชเพื่อความยั่งยืน การจัดการผลผลิตจากพืชเพื่อการควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษา เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารนวัตกรรมจากพืช การควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช กรอบแนวคิดในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช การสร้างและทดสอบแนวคิดด้วยแผนธุรกิจอาหารนวัตกรรมจากพืช การออกแบบสูตรอาหารนวัตกรรมจากพืช การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช การทดสอบตลาดผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรมจากพืช ประสบการณ์วิชาชีพการผลิตอาหารนวัตกรรมจากพืชแห่งอนาคต ห่วงโซ่อุปทานและทิศทางของธุรกิจอาหารนวัตกรรมจากพืช อาหารนวัตกรรมเนื้อสัตว์จากพืช แผนธุรกิจอาหารนวัตกรรมจากพืช การบริหารจัดการธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ประสบการณ์วิชาชีพการผลิตอาหารนวัตกรรมจากพืชแห่งอนาคต

Science and trend of plant-based food innovation for sustainability, plant product management for quality and storage, processing technology for innovative plant-based foods, quality control and storage conditions for innovative plant-based foods, conceptual framework for designing and developing innovative plant-based foods, creation

and business model test of innovative plant-based foods, marketing test of innovative plant-based foods, professional experiences for future innovative plant-based foods supply chain and trend of business for innovative plant-based foods, innovative meat produced by plant origin, business model for innovative plant-based foods, business management for entrepreneur, professional experiences for future innovative plant-based food production

TE034 630 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืช 3(2-3-5)
Plant-based meat

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

แนวโน้มของอาหารจากพืช อาหารจากพืชทดแทนเนื้อสัตว์ แนวโน้มการตลาดของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากพืช ความท้าทายของการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากพืช เทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่สำหรับอาหารจากพืช งานวิจัยและทิศทางในอนาคต กฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้อง

Trends of plant-based Food, plant-based and alternative meat, market trend of plant-based meat products, challenges of plant-based meat processing, processing technology for plant-based foods, future trends and researches, related law and regulation

TE 034 631 นวัตกรรมการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับผลผลิตพลอยได้จาก 3(2-3-5)
อุตสาหกรรมเกษตร

Innovation for economical value-added of by-products from agro-industry

กรอบแนวคิดในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากวัสดุประเภทลิกโนเซลลูโลส ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากกากเซลล์ยีสต์ ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากของเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมแป้งมันสำปะหลัง ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากสารประกอบประเภทไคติน/ไคโตซาน

Conceptual framework of design and economically value-added product developments, value-added products from lignocellulose, value-added products from yeast, value-added products from tapioca industry waste, value-added products from chitin/chitosan.

M6.5 รายวิชาซีพีเลือกเฉพาะด้านการจัดการการผลิตและธุรกิจอาหาร

M6.4 Electives on Food Industry Management and Innovation

TE033 607 ห่วงโซ่อุปทานอาหารและการจัดการโลจิสติกส์ 3(3-0-6)
Food Supply Chain and Logistics Management

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

ธรรมชาติของวัตถุดิบผลผลิตเกษตรอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการห่วงโซ่อุปทาน และการจัดการโลจิสติกส์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงกระบวนการในการไหลของวัตถุดิบและข้อมูลจากผู้ผลิตขั้นแรกสุดไปยังผู้บริโภคขั้นสุดท้าย เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าหรือบริการ กลยุทธ์ที่เกี่ยวข้อง

กับการจัดการห่วงโซ่อุปทานของอาหาร การจัดหาและจัดซื้อ การผลิต การจัดการสินค้าคงคลัง การกระจายสินค้า และการประเมินประสิทธิภาพของการจัดการห่วงโซ่อุปทาน

Nature of agricultural food raw materials and products, food supply chains and logistics management related to food industries, including information and material flow from primary production throughout final consumers to value-added of the products or service, strategies related to food supply chain management, purchasing, warehouse management, production distribution and evaluating efficiency of food supply chain

TE 034 632 การจัดการธุรกิจเครื่องดื่มและขนมอบแห่งอนาคตสำหรับผู้ประกอบการใหม่ 3(2-3-5)
Management of Future Beverage and Bakery Business for Entrepreneur

เงื่อนไขของรายวิชา:

ทิศทางการผลิตและธุรกิจบริการเครื่องดื่มและขนมอบแห่งอนาคต การจัดการธุรกิจและบริการเครื่องดื่มและขนมอบ นวัตกรรมและการออกแบบเครื่องดื่มและขนมอบ ฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มและขนมอบ ประสบการณ์วิชาชีพในธุรกิจเครื่องดื่มและขนมอบ รวมถึงปฏิบัติการ กรณีศึกษา และการทัศนศึกษา

Trends on production and service business for beverages and bakery for future, beverages and bakery business and services management, innovation and design for beverage and bakery, food labelling of beverages and bakery, professional experiences on beverages and bakery, including practical study, case study and field trip.

TE034 633 การจัดการการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-6)
Production Management in Food Industry

เงื่อนไขของรายวิชา:

การจัดการกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการองค์กรและทรัพยากรบุคคล การวางแผนด้านวัตถุดิบ ควบคุมด้านการจัดซื้อและสินค้าคงคลังแนวคิดด้านการจัดการปฏิบัติการ และการวิจัยดำเนินงาน การจัดการระบบการขนส่งสินค้าในอุตสาหกรรมอาหาร

Process functions management in food industry, organizing structure and human resources, planning for raw material, inventory control, concepts and implementation of operational research, transportation system management in food industry

TE034 634 การบริหารการผลิตอาหารแบบบูรณาการ 3(3-0-6)
Integrated Management in Food Production

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

แนวคิด ความสำคัญและทฤษฎีของระบบการผลิตอาหารต้นทุนการผลิต การจัดการธุรกิจการผลิตอาหาร การประเมินผลผลิต การประเมินผลทางเศรษฐศาสตร์ การตลาดอาหารเศรษฐกิจและกฎหมายอาหารทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ ผลกระทบของกระแสโลกาภิวัตน์ต่อการผลิตอาหาร

Concept, importance and theory of food production systems, production costs, food production business management, yield evaluation, economic evaluation, marketing of economic foods and food law at both national and international levels, impacts of globalization on food production

TE 034 635 แผนธุรกิจและความเป็นไปได้ของธุรกิจนวัตกรรมอาหาร 3(3-0-6)
Business Plan and Feasibility Study of Food Innovation

เงื่อนไขของรายวิชา : ไม่มี

องค์ประกอบและปัจจัยความสำเร็จของธุรกิจอาหาร การจัดทำแผนธุรกิจ การวิเคราะห์ทางการเงินและเศรษฐศาสตร์ การวิเคราะห์ความเสี่ยงของธุรกิจอาหาร การศึกษาความเป็นไปได้ของการลงทุนธุรกิจอาหาร

Component and successive factors for food business, food business plan, financial and economic analysis, analysis of risk, feasibility study for food business.

กรอบความคิดที่เติบโต กระบวนการคิดแบบต่างๆ เพื่อการแก้ปัญหา (การคิดอย่างเป็นระบบ การคิดวิเคราะห์ การคิดอย่างมีเหตุผล การคิดเชิงกลยุทธ์ การคิดเชิงบวก) สนุนทรัพยากร การจัดการความรู้ ทักษะการประชุม ทักษะการสื่อสาร ทักษะการแก้ปัญหาในอุตสาหกรรมอาหาร และการค้นหาศักยภาพของตนเอง

Growth mindset, thinking process for problem solving (systematic, analytical, critical, strategic, positive thinking) , dialogue, knowledge management, meeting skill, communication skill, problem solving skill in food industry and talent base finding.

2.8 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcome: PLOs)

- PLO1: แสดงออกถึงการมีคุณธรรม จริยธรรม ตระหนักถึงจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความภาคภูมิใจในวิชาชีพ มีวินัยและความรับผิดชอบ
- PLO2: แสดงออกความรู้ทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์พื้นฐาน อธิบายทฤษฎีทางด้านเทคโนโลยีการอาหาร และความรู้ที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการอาหาร ตั้งคำถามเพื่อเรียนรู้ มีทักษะในการทำปฏิบัติการและการทดลอง สามารถประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานสากล
- PLO3: วางแผน ประยุกต์ใช้ความรู้ และคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อแก้ปัญหาในการทำงานได้อย่างเหมาะสม ประยุกต์ใช้ทักษะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในการทำวิจัย แสดงความคิดเห็นเชิงวิพากษ์ และสามารถคิดวิเคราะห์ในการแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีการอาหาร ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์แนวคิดในการออกแบบพัฒนางานและพัฒนาตนเองได้
- PLO4: แสดงออกถึงทัศนคติและมนุษยสัมพันธ์ที่ดีในการทำงาน มีความภาคภูมิใจ มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคร สิ่งแวดล้อม มีทักษะความสามารถด้านการสื่อสารในการทำงานเป็นหมู่คณะในสังคมพหุวัฒนธรรมได้อย่างเหมาะสม มีภาวะผู้นำและเป็นผู้ร่วมงานที่ดี สามารถบริหารจัดการการทำงานได้อย่างเหมาะสม
- PLO5: มีทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนรู้ด้วยตนเองในการพัฒนาความรู้และทักษะปฏิบัติในวิชาชีพของตนเองอย่างต่อเนื่อง ทราบศักยภาพและความสามารถของตนเองในการตัดสินใจเข้าสู่ตลาดแรงงาน

3.สวัสดิการที่นักศึกษาควรทราบ

การสืบค้นข้อมูล

มหาวิทยาลัยมีห้องสมุดสำหรับให้บริการสืบค้นข้อมูลกับนักศึกษาหลายรูปแบบ เช่น สืบค้นฐานข้อมูลออนไลน์ ยืม-คืนทรัพยากรห้องสมุด บริการยืมระหว่างห้องสมุด ฯลฯ โดยใช้บัตรนักศึกษาในการดำเนินการต่าง ๆ

การใช้เครื่องคอมพิวเตอร์

นักศึกษาสามารถใช้บริการเครื่องคอมพิวเตอร์เพื่อการศึกษาและค้นคว้าตามสถานที่ดังนี้ โดยใช้บัตรนักศึกษาในการดำเนินการ

- สำนักเทคโนโลยีสารสนเทศ
- สำนักหอสมุด

การบริการไปรษณีย์ภัณฑ์ในคณะ

นักศึกษาสามารถติดต่อรับจดหมาย/ไปรษณีย์ภัณฑ์ทุกชนิดที่ระบุที่ อยู่คณะเทคโนโลยี โดยติดต่อรับที่หน่วยสารบรรณ สำนักงานคณบดี ซึ่งอยู่ ชั้น 1 อาคาร TE. 06 ได้ตลอดเวลาราชการ

ทุนการศึกษา มีดังนี้

1. กองทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.) กองพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์เป็นผู้รับผิดชอบ หลักเกณฑ์ที่สำคัญคือ ผู้ปกครองมีรายได้ครอบครัวไม่เกิน 360,000 บาท/ปี
2. ทุนกองทุนพระราชทานฯ ทุนละ 10,000 บาท ประมาณ 25-30 ทุน /ปี ในหนึ่งปีการศึกษาจะมี ทุนอยู่ 2 ระยะ สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี โดยประกาศให้ทราบช่วงเดือนสิงหาคมและเดือนธันวาคม ซึ่งขอทราบรายละเอียดได้ที่ฝ่ายพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ งานสนับสนุนวิชาการ คณะเทคโนโลยี
3. ทุนพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยี จำนวนไม่เกิน 40 ทุนต่อปีการศึกษา เป็นทุนที่คณะฯ จัดสรรให้กับนักเรียนที่เรียนดี ขาดแคลนทุนทรัพย์ ติดต่อรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ฝ่ายพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ งานสนับสนุนวิชาการ คณะเทคโนโลยี
4. ทุนเอกชน เป็นทุนที่บริษัทเอกชนมอบให้กับมหาวิทยาลัย คณะและกองพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์

การรักษาพยาบาล

เมื่อนักศึกษาเจ็บไข้ได้ป่วย สามารถเข้ารับการตรวจรักษาเบื้องต้นได้ ที่ศูนย์บริการสุขภาพในเวลาราชการ และกรณีฉุกเฉินหรือนอกเวลาราชการ ได้ที่โรงพยาบาลศรีนครินทร์ คณะแพทยศาสตร์ ได้ตลอดเวลา (ใช้บัตรนักศึกษาแสดงตัว)

4. ข้อปฏิบัติที่นักศึกษาควรทราบ

► การแต่งกายของนักศึกษาในคณะ

ขอให้ศึกษาระดับปริญญาตรีแต่งกายให้สุภาพ ตามประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น ฉบับที่ 1620/2565 เรื่อง การแต่งกายของนักศึกษา มีสาระสรุปได้ดังนี้

- 1) การแต่งกายของนักศึกษาสำหรับการเข้าเรียน การเข้าสอบ หรือติดต่อคณะหรือหน่วยงาน ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษา หรือแต่งกายด้วยชุดสุภาพ โดยคำนึงถึงความเหมาะสมกับกิจกรรมและกาลเทศะที่สุภาพชนพึงปฏิบัติ
- 2) การแต่งกายของนักศึกษาสำหรับการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษา การฝึกงาน และการฝึกประสบการณ์กับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษาหรือชุดสุภาพ หรือตามรูปแบบการแต่งกายที่หน่วยงานนั้นๆ กำหนด

ทั้งนี้ชุดสุภาพ หมายความว่า เครื่องแต่งกายที่เหมาะสมกับกาลเทศะ ได้แก่ เสื้อมีแขน กางเกงหรือกระโปรงที่ไม่มีลักษณะเป็นการแต่งกายล่อแหลมหรือเปิดเผยเนื้อตัวร่างกายจนเกินไป ในลักษณะที่ไม่เหมาะสมแก่สุภาพชน และสวมรองเท้าลักษณะและสีที่สุภาพ

► วินัยนักศึกษาและคะแนนความประพฤติ

มหาวิทยาลัยมีระเบียบสำหรับควบคุมดูแลนักศึกษาที่มีความประพฤติไม่เหมาะสม ซึ่งจะลงโทษโดยการตัดคะแนนความประพฤติ (จาก 100 คะแนน) ซึ่งผลจากการตัดคะแนนจะมีบทลงโทษนักศึกษาตั้งแต่ว่ากล่าวตักเตือน จนถึงไล่ออก ดังนี้

นักศึกษา 100 คะแนน	→	ถูกตัด 41-60 คะแนน = พักการเรียน 1 เทอม ถูกตัด 61-80 คะแนน = พักการเรียน 2 เทอม ถูกตัด 81-99 คะแนน = พักการเรียน 4 เทอม ถูกตัด 100 คะแนนขึ้นไป = พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา
-------------------------------------	---	--

ยกตัวอย่างเช่น

- ไม่สวมหมวกนิรภัย ไม่รัดเข็มขัดนิรภัย รถไม่มีทะเบียน ไม่มีใบอนุญาตขับขี่ ตัดคะแนน 5-10 คะแนน
- เสพสุราหรือของมีเมาและเมาอาละวาด ตัดคะแนน 41-80 คะแนน

5. กิจกรรมเสริมหลักสูตร

► กิจกรรมเสริมทักษะที่คณะจัดให้

คณะได้มีการจัดกิจกรรมเสริมทักษะสำหรับนักศึกษาทุก ๆ ชั้นปี รวมแล้วประมาณ 30-50 กิจกรรม/ปี ซึ่งมุ่งเน้นด้านทักษะภาษา, คอมพิวเตอร์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ฯลฯ นักศึกษาสามารถติดตามรายละเอียดการเข้าร่วมกิจกรรมได้ที่บอร์ดประชาสัมพันธ์ ฝ่ายพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ งานสนับสนุนวิชาการ คณะเทคโนโลยี หรือที่ Website ของคณะเทคโนโลยี (te.kku.ac.th) และทาง Facebook ของงานสนับสนุนวิชาการ

► กิจกรรมนักศึกษา

ก. กิจกรรมส่วนกลาง

มีองค์กรกลุ่มนักศึกษาต่าง ๆ ที่ให้นักศึกษาเข้าไปร่วมกิจกรรมได้ เช่น องค์การนักศึกษา มข., สภานักศึกษา, กลุ่มและชมรมต่าง ๆ มากมาย

ข. กิจกรรมระดับคณะ สโมสรนักศึกษาคณะเทคโนโลยี (สนท.) ชุมนุมนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ชุมนุมนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ชุมนุมนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีธรณี ชุมนุมนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีระบบการผลิตและการจัดการอุตสาหกรรม

► กิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการของนักศึกษา

นักศึกษาระดับปริญญาตรีทุกคน ควรเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการของนักศึกษา มหาวิทยาลัยขอนแก่นตามประกาศฉบับที่ 2438/2564 เพื่อเป็นการพัฒนาศักยภาพตนเองในด้านต่างๆ

ข้อคิด

1. การเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรนั้น นักศึกษาสามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ตามความสมัครใจ
2. แต่กิจกรรมเสริมทักษะที่คณะจัดให้ นักศึกษาควรจะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมทุกกิจกรรม ประกอบด้วยวิทยาดาริยา ปัญญา ตามปณิธานของมหาวิทยาลัยขอนแก่น
3. และกิจกรรมนักศึกษานั้นมีความสำคัญอย่างยิ่งที่จะช่วยฝึกและสอนให้นักศึกษาได้เรียนรู้ในหลาย ๆ เรื่องที่ไม่มีในชั่วโมงเรียน ไม่สมควรอย่างยิ่งที่นักศึกษา..จะมาเรียนอย่างเดียว โดยไม่สนใจการเข้าร่วมกิจกรรม

6. การให้บริการหน่วยโสตทัศนูปกรณ์

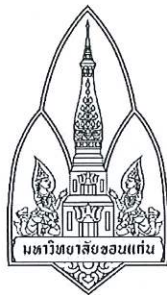
► การให้บริการ

- ให้บริการจัดเตรียม/จัดฉายโสตทัศนูปกรณ์ และให้บริการยืม-คืน โสตทัศนวัสดุ-อุปกรณ์
- ให้บริการการผลิตสื่อประกอบการเรียนการสอนของคณะ
- ออกแบบงานกราฟิกทุกประเภทด้วยระบบคอมพิวเตอร์
- ให้คำปรึกษาแนะนำเกี่ยวกับการใช้โสตทัศนูปกรณ์

► ระเบียบการใช้บริการ

- ให้ผู้ใช้บริการจองโสตทัศนูปกรณ์ล่วงหน้าก่อนไม่น้อยกว่า 3 วัน ก่อนรับบริการ
- ไม่รับจองโสตทัศนูปกรณ์ทางโทรศัพท์ จะต้องมาติดต่อด้วยตัวเอง หรือตัวแทนเท่านั้น
- ให้กรอกข้อความในใบให้บริการยืม-คืน ตามแบบฟอร์มโดยละเอียด ก่อนรับโสตทัศนูปกรณ์จะต้องตรวจสอบสภาพของโสตทัศนูปกรณ์ก่อนนำไปใช้
- ห้ามเข้าไปในห้องโสตทัศนศึกษาก่อนได้รับอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ การยืมโสตทัศนูปกรณ์ให้เจ้าหน้าที่จัดให้เท่านั้น
- การยืมโสตทัศนูปกรณ์ต้องยืมในเวลาราชการเท่านั้น
- การคืนโสตทัศนูปกรณ์จะต้องเซ็นชื่อคืนทุกครั้ง ในกรณีที่ยืมโสตทัศนูปกรณ์ใช้นอกเวลาราชการ และใช้นอกสถานที่จะต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายเท่านั้น
- เมื่อใช้โสตทัศนูปกรณ์แล้วจะต้องรับนำส่งคืน และก่อนนำส่งจะต้องทำความสะอาดและตรวจเช็คให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้ ถ้าโสตทัศนูปกรณ์ที่ยืมไปชำรุดเสียหาย จักต้องรับผิดชอบซ่อมแซมหรือชดเชย

7. ประกาศและระเบียบที่ควรทราบ



ระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น
ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๖๕

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยขอนแก่นเป็นไปด้วยความเรียบร้อย สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา รวมทั้ง ยุทธศาสตร์ด้านการปรับเปลี่ยนการจัดการศึกษา (Education Transformation) สู่กระบวนทัศน์ใหม่ (New Paradigm) ของมหาวิทยาลัยขอนแก่น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๓ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบกับมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยขอนแก่น ในการประชุม ครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๒๔ มกราคม ๒๕๖๕ และมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยขอนแก่น ในการประชุม ครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ จึงวางระเบียบไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๒

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นใด ซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๔ ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยขอนแก่น

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยขอนแก่น

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ วิทยาลัย

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะ วิทยาลัย หรือหัวหน้าส่วนงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ วิทยาลัย

“คณะกรรมการประจำ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะหรือวิทยาลัยหรือส่วนงานที่เรียกชื่อ อย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ วิทยาลัย

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“การศึกษาภาคทฤษฎี” หมายความว่า การเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้นักศึกษาได้รับความรู้ (Knowledge) ด้วยวิธีการต่าง ๆ โดยอาจเป็นการเรียนรู้ในรายบุคคลหรือลักษณะกลุ่ม เช่น การเรียนแบบ ห้องเรียนกลับด้าน (Flipped classroom) การศึกษาโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based learning teaching) หรือการเรียนเป็นกลุ่ม (Team-based learning) เป็นต้น

“การศึกษาภาคปฏิบัติ” หมายความว่า การเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้นักศึกษามีทักษะ (Skills) ด้วยวิธีการต่าง ๆ โดยอาจเป็นการเรียนรู้ในรายบุคคลหรือลักษณะกลุ่ม เช่น การฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ การฝึกภาคสนาม การฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ เป็นต้น

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ในมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนหลักสูตรนั้น

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา ของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการ บริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตาม ประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร

“อาจารย์ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่คณะแต่งตั้งให้ทำหน้าที่สอน รายวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี

“อาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่คณะแต่งตั้งให้เป็นที่ปรึกษาเกี่ยวกับการศึกษาของ นักศึกษา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี

“นักศึกษาชาวต่างประเทศ” หมายความว่า นักศึกษาที่ถือสัญชาติอื่นที่ไม่ใช่สัญชาติไทย

“นักศึกษาวิสามัญ” หมายความว่า ผู้ที่มหาวิทยาลัยอนุมัติให้เข้าศึกษาได้เป็นกรณีพิเศษโดยมีความประสงค์ที่ จะไม่ขอรับปริญญา หรือผู้ที่ต้องการศึกษาเพื่อขอโอนหน่วยกิตไปยังสถาบันอุดมศึกษาที่ตนสังกัด

“สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ” หมายความว่า สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

“สถาบันการศึกษาอื่น” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาอื่นหรือหน่วยงานอื่นที่จัดการศึกษาได้ มาตรฐานเทียบเคียงกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศ คำสั่ง หรือ หลักเกณฑ์ เพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามระเบียบนี้

กรณีที่มีปัญหาในการตีความหรือการปฏิบัติตามระเบียบนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยและคำวินิจฉัย ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑

ระบบการศึกษา

ข้อ ๖ ระบบการจัดการศึกษาเป็นแบบสะสมหน่วยกิตใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็นสองภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาต้นและภาคการศึกษาปลาย และอาจมีภาคการศึกษาพิเศษ (Special Session) ด้วยก็ได้ โดยหนึ่งภาคการศึกษาปกติให้มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ส่วนภาคการศึกษาพิเศษ ให้กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตโดยมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคการศึกษาปกติ

ข้อ ๗ การคิดหน่วยกิตตามระบบทวิภาค กำหนดดังนี้

๗.๑ การศึกษาภาคทฤษฎีที่ใช้ระยะเวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๗.๒ การศึกษาภาคปฏิบัติที่ใช้ระยะเวลาฝึกปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมง ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๗.๓ การศึกษาที่เป็นการฝึกงาน สหกิจศึกษา การฝึกภาคสนาม ที่ใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมง ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๗.๔ การศึกษาที่เป็นการทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้ระยะเวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมง ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

ข้อ ๘ หลักสูตรอาจคิดหน่วยกิตโดยใช้ผลลัพธ์การเรียนรู้ สมรรถนะ หรือประสบการณ์ที่นักศึกษาแสดงผลการเรียนรู้ได้ตามที่หลักสูตรกำหนดเพื่อเทียบเคียงเป็นหน่วยกิตได้ โดยให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๒

หลักสูตร

ข้อ ๙ หลักสูตรปริญญาตรีแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม ดังนี้

๙.๑ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชาการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ สามารถจัดการเรียนการสอนแบบก้าวหน้าทางวิชาการสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้วให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และสนับสนุนให้ผู้เรียนได้ทำวิจัยที่ลุ่มลึกทางวิชาการ หรือวิธีการอื่นที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๙.๒ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพหรือมีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์ของสาขาวิชานั้น ๆ โดยผ่านการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ หลักสูตรแบบนี้เท่านั้นที่จัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ เพราะมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการปฏิบัติการอยู่แล้ว ให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงเพิ่มเติม

หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ถือเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ สามารถจัดการเรียนการสอนปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ สำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูงโดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว ให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และทำวิจัยที่ลุ่มลึกหรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในหน่วยงาน องค์กร หรือสถานประกอบการ หรือวิธีการอื่นที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการหรือทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ต้องมีการเรียนรายวิชา ระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

ข้อ ๑๐ นักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทั้งทางวิชาการและทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และมีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ ทุกภาคการศึกษา ในระหว่างการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวหน้า หากภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งมีผลการเรียนต่ำกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จะถือว่าผู้เรียนขาดคุณสมบัติในการศึกษาหลักสูตรแบบก้าวหน้า

ข้อ ๑๑ จำนวนหน่วยกิตและระยะเวลาการศึกษาของหลักสูตร ตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี มีดังนี้

๑๑.๑ จำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตร

๑๑.๑.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต

๑๑.๑.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

๑๑.๑.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต

๑๑.๑.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

๑๑.๒ ระยะเวลาการศึกษาของหลักสูตรไม่เกิน ๒ เท่าของระยะเวลาการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๓ เท่าของระยะเวลาการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ตามหลักสูตร ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาที่ลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งพักการศึกษา กรณีที่หลักสูตรใดประสงค์จะกำหนดระยะเวลาการศึกษามากกว่าที่กำหนด ให้ขอความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยเป็นกรณีไป

ข้อ ๑๒ จำนวน คุณวุฒิ และคุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์พิเศษให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

ประเภทการรับเข้าศึกษา

ข้อ ๑๓ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

๑๓.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี ๕ ปี และไม่น้อยกว่า ๖ ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

๑๓.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (๓ ปี) หรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่ตรงกับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษา

๑๓.๓ เป็นผู้มีความสมบัติอื่นตามเกณฑ์คุณสมบัติผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษาที่กำหนดในหลักสูตรสาขานั้น ๆ หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับการรับเข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีสาขานั้น

๑๓.๔ คุณสมบัติของการรับนักศึกษาชาวต่างประเทศให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

ข้อ ๑๔ ประเภทการรับบุคคลเข้าเป็นนักศึกษา สามารถดำเนินการได้ดังนี้

๑๔.๑ ประเภทการรับผ่านระบบคัดเลือกกลาง

๑๔.๒ ประเภทการรับโดยวิธีรับตรง

๑๔.๓ ประเภทการรับโดยวิธีพิเศษ

๑๔.๔ ประเภทการรับตามข้อตกลงความร่วมมือระหว่างสถาบัน หรือข้อตกลงของเครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบัน

๑๔.๕ การรับโดยวิธีอื่น ๆ เช่น ทดลองเรียน หรืออื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

หมวด ๔

การขึ้นทะเบียนและการต่อทะเบียน

ข้อ ๑๕ การขึ้นทะเบียน

๑๕.๑ เป็นผู้ที่มีมหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาเรียบร้อยแล้ว

๑๕.๒ ผู้ที่มีมหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาแล้วจะต้องรายงานตัวและขึ้นทะเบียน และชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนและค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ์

๑๕.๓ หนังสือรับรองความประพฤติ และหนังสือคำประกันที่นำมายื่นในวันรายงานตัว จะต้องให้ผู้รับรองและผู้คำประกันพร้อมทั้งพยานอีกสองคน ลงลายมือชื่อให้เรียบร้อยก่อนนำมายื่น และถ้าปรากฏในภายหลังว่าเป็นลายมือชื่อปลอม มหาวิทยาลัยจะดำเนินการทางวินัยนักศึกษาและแจ้งความร้องทุกข์คดีอาญาทันที

ข้อ ๑๖ การต่อทะเบียน

๑๖.๑ นักศึกษาต้องต่อทะเบียนเป็นประจำทุกภาคการศึกษาปกติ และชำระเงินค่าต่อทะเบียนและค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ภายในวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๖.๒ กรณีที่นักศึกษาต่อทะเบียนและลงทะเบียนวิชาเรียนแล้วปรากฏในภายหลังว่า ต้องพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เนื่องจากตกออกตามข้อ ๓๕ ให้ถือว่า การต่อทะเบียนและลงทะเบียนวิชาเรียนครั้งนั้นเป็นโมฆะ และมหาวิทยาลัยจะคืนเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้กับนักศึกษา

๑๖.๓ การต่อทะเบียนโดยไม่ต้องลงทะเบียนเรียน สามารถทำได้ในกรณีต่อไปนี้

๑๖.๓.๑ การลาพักการศึกษา

๑๖.๓.๒ ถูกสั่งพักการศึกษา

๑๖.๓.๓ ลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่ผ่านเงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา

หมวด ๕

การลงทะเบียนเรียน การเพิ่ม และการถอนรายวิชา

ข้อ ๑๗ การลงทะเบียนเรียน

๑๗.๑ นักศึกษาทุกคนต้องลงทะเบียนเรียนด้วยตนเอง และชำระเงินค่าธรรมเนียมในแต่ละภาคการศึกษา ให้เสร็จสิ้นภายในวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๗.๒ ในกรณีที่มีเหตุอันสมควร มหาวิทยาลัยอาจประกาศงดการสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งหรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนในรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง

๑๗.๓ ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลา

๑๗.๔ การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาพิเศษ ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๗.๕ ในกรณีที่มีความจำเป็น การลงทะเบียนเรียนมากกว่าที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๗.๓ และข้อ ๑๗.๔ อาจกระทำได้โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับอนุมัติจากคณบดี ทั้งนี้ไม่เกิน ๒๕ หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาพิเศษและสำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลา

๑๗.๖ นักศึกษาที่ไม่มาลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่กำหนด จะถูกปรับเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ให้นับวันหยุดราชการรวมด้วย

๑๗.๗ เมื่อพ้นระยะเวลาที่กำหนด มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เว้นแต่จะมีเหตุผลอันสมควรและต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

๑๗.๘ นักศึกษาที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติ จะต้องลาพักการศึกษาตามข้อ ๔๔.๓ มิฉะนั้นจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๑๗.๙ นักศึกษาที่เรียนครบหน่วยกิตตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมถึงเกณฑ์ที่สำเร็จการศึกษาแล้วจะลงทะเบียนเรียนอีกไม่ได้ เว้นแต่เป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรที่มีการจัดการศึกษามากกว่าหนึ่งปริญญา

๑๗.๑๐ การลงทะเบียนเรียนสำหรับการจัดการศึกษาหลักสูตรมากกว่าหนึ่งปริญญา ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๗.๑๑ ให้คณะพัฒนาระบบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำแนะนำการลงทะเบียนเรียน การเรียนและการพัฒนาด้านอื่น ๆ ของนักศึกษา ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

๑๗.๑๒ การลงทะเบียนเรียนที่ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขของรายวิชาให้ถือว่าลงทะเบียนเป็นโมฆะ

ข้อ ๑๘ นักศึกษาผู้มีสิทธิเข้าศึกษาและเคยศึกษาในมหาวิทยาลัยขอนแก่น หรือสถาบันการศึกษาอื่นสามารถขอยกเว้นหรือเทียบโอนรายวิชาได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๙ การลงทะเบียนเรียนซ้ำ

๑๙.๑ นักศึกษาของคณะแพทยศาสตร์ ที่ได้ตัวอักษร R ตามหมวดที่ ๗ จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำทันทีที่มีการเปิดสอน นอกจากจะได้รับอนุมัติจากคณบดีให้เลื่อนกำหนดการลงทะเบียนเรียนได้

๑๙.๒ นักศึกษาอาจจะลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้ค่าคะแนนไม่สูงกว่าตัวอักษร “D+” หรือค่า “Poor” อีก เพื่อให้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงขึ้น

๑๙.๓ นักศึกษาที่เรียนครบตามหลักสูตรและวัดและประเมินผลผ่านรายวิชาตามหลักสูตรระดับปริญญาตรีแล้ว แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึงเกณฑ์ที่จะสำเร็จการศึกษา สามารถลงทะเบียนเรียนซ้ำเฉพาะรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนต่ำกว่าตัวอักษร “A” หรือค่า “Excellent” เพื่อยกระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึงเกณฑ์สำเร็จการศึกษา

ข้อ ๒๐ การเพิ่มรายวิชาจะกระทำได้ภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๑ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาพิเศษ หรือภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๒๑ การถอนรายวิชาหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๒๑.๑ การถอนรายวิชาภายในหนึ่งในสี่ของระยะเวลาการศึกษารายวิชานั้นในภาคการศึกษานั้น นับจากวันเริ่มเรียนตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัยหรือตามที่หลักสูตรกำหนด รายวิชาที่ถอนนั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา (Transcript) และการถอนตามนัยนี้ นักศึกษาสามารถดำเนินการได้ด้วยตัวเองผ่านระบบอินเทอร์เน็ต

๒๑.๒ การถอนรายวิชาภายหลังจากระยะเวลาที่กำหนดไว้ในข้อ ๒๑.๑ และก่อนระยะเวลา ๑ สัปดาห์ของวันแรกของการสอบปลายภาคตามที่กำหนดในปฏิทินการศึกษา รายวิชาที่ถอนนั้นจะได้ตัวอักษร W แต่จะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา การถอนตามนัยนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และให้ดำเนินการที่สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ

๒๑.๓ การถอนรายวิชาภายหลังจากระยะเวลาที่กำหนดไว้ในข้อ ๒๑.๒ รายวิชาที่ถอนนั้นจะได้รับตัวอักษร F และจะปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

สำหรับรายวิชาที่มีการเรียนน้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ให้กำหนดระยะเวลาในการเพิ่มและถอนรายวิชาเป็นสัดส่วนกับที่กำหนดไว้ในข้อ ๒๐ และ ข้อ ๒๑

ข้อ ๒๒ เมื่อมีการเพิ่มหรือถอนรายวิชาแล้ว จำนวนหน่วยกิตที่เรียนจะต้องไม่ขัดแย้งกับข้อ ๑๗.๓ ข้อ ๑๗.๔ และข้อ ๑๗.๕

หมวด ๖

การศึกษาแบบร่วมเรียน

ข้อ ๒๓ การศึกษาแบบร่วมเรียน (Audit) หมายความว่า การศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้แบบไม่นับหน่วยกิต

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียน การเพิ่ม และการถอนรายวิชาของการศึกษาแบบร่วมเรียน ให้ปฏิบัติตามหมวด ๕

ข้อ ๒๕ รายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนแบบร่วมเรียนจะไม่นับหน่วยกิตรวมเข้าเป็นหน่วยกิตที่กำหนดไว้ตามหลักสูตร

ข้อ ๒๖ รายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนแบบร่วมเรียนจะถือหรืออ้างเป็นเงื่อนไขของรายวิชา (Prerequisite) ที่นับหน่วยกิตไม่ได้

ข้อ ๒๗ ถ้านักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดแบบร่วมเรียนแล้ว จะลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำ เพื่อจะนับหน่วยกิตในภายหลังมิได้ เว้นแต่ในกรณีที่มีการย้ายคณะหรือเปลี่ยนสาขาวิชา และรายวิชานั้นเป็น รายวิชาที่กำหนดให้มีการเรียนและนับหน่วยกิตในหลักสูตร

ข้อ ๒๘ การประเมินผลรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนแบบร่วมเรียน ให้ประเมินผลเป็นตัวอักษร S หรือ U และให้ระบุคำว่า Audit ไว้ในวงเล็บต่อท้ายชื่อรายวิชา

หมวด ๗

ระดับคะแนน ความหมาย และค่าคะแนน

ข้อ ๒๙ ระดับคะแนนกำหนดให้เป็นตัวอักษรหรือคำ ความหมาย และค่าคะแนน เป็นดังนี้

ตัวอักษร	คำ	ความหมาย	ค่าคะแนนต่อหน่วยกิต
A	Excellent	ผลการประเมินขั้นดีเยี่ยม	๔.๐
B+	Very Good	ผลการประเมินขั้นดีมาก	๓.๕
B	Good	ผลการประเมินขั้นดี	๓.๐
C+	Fairly Good	ผลการประเมินขั้นค่อนข้างดี	๒.๕
C	Fair	ผลการประเมินขั้นพอใช้	๒.๐
D+	Poor	ผลการประเมินขั้นอ่อน	๑.๕
D	Very Poor	ผลการประเมินขั้นอ่อนมาก	๑
F	Fail	ผลการประเมินขั้นตก	๐
S	Satisfactory	ผลการประเมินพอใจ	-
U	Unsatisfactory	ผลการประเมินไม่พอใจ	-

ตัวอักษรอื่น ๆ ที่มีความหมายเฉพาะซึ่งแสดงสถานภาพการศึกษา คือ I P R T W AU และ N ตัวอักษรเหล่านี้ไม่มีค่าคะแนนต่อหน่วยกิต ยกเว้น T

ตัวอักษร

ความหมาย

I	ยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
P	กำลังดำเนินอยู่ (In Progress)
R	ซ้ำชั้น (Repeat)
T	รับโอน (Transfer)
W	การถอนรายวิชา (Withdrawn)
AU	เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)
N	ไม่ปรากฏรายงานผลการศึกษา (No grade reported)

กรณีที่มีการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยการเทียบโอน ผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบตามหลักสูตรของ มหาวิทยาลัย และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อที่ ๓๐ การใช้ตัวอักษร หรือคำ มีวิธีการดังนี้

๓๐.๑ ตัวอักษร A B⁺ B C⁺ C D⁺ D และ F หรือคำ Excellent, Very Good, Good, Fairly Good, Fair, Poor, Very Poor และ Fail ใช้ในกรณีต่อไปนี้

๓๐.๑.๑ ในรายวิชาที่นักศึกษาเข้าวัดและประเมินผลและหรือมีผลงานที่ประเมินได้เป็นระดับคะแนน

๓๐.๑.๒ เปลี่ยนจากตัวอักษร I ภายในกำหนดระยะเวลาของคณะที่รายวิชานั้นสังกัด

๓๐.๑.๓ เปลี่ยนจากตัวอักษร R ภายในกำหนดระยะเวลาและหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๐.๑.๔ การใช้ตัวอักษร F หรือคำ Fail นอกเหนือจากข้อ ๓๐.๑.๑, ๓๐.๑.๒ และ ๓๐.๑.๓ แล้ว ยังใช้ได้ในกรณีต่อไปนี้คือ

(๑) นักศึกษาถูกตัดสิทธิ์ไม่ให้เข้าสอบประจำภาค

(๒) นักศึกษาทำผิดประกาศการสอบ และได้รับการตัดสินโทษให้ได้ตัวอักษร F หรือคำ Fail ตามประกาศว่าด้วยการสอบประจำภาคของมหาวิทยาลัย หรือไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์หรือเงื่อนไขการประเมินตามเกณฑ์ข้อ ๓๑.๒

(๓) นักศึกษาไม่แก้ตัวอักษร I ภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ เปลี่ยนตัวอักษร I เป็นตัวอักษร F หรือคำ Fail ตามข้อ ๓๐.๒

(๔) ถอนรายวิชาเรียนหลังระยะเวลาที่กำหนด ตามข้อ ๒๑.๓

(๕) ฝ่าฝืนระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ หรือคำสั่งของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากอธิการบดี

๓๐.๒ ตัวอักษร I ใช้ในกรณีต่อไปนี้

๓๐.๒.๑ นักศึกษาปฏิบัติงานยังไม่ครบตามเงื่อนไขที่อาจารย์ผู้สอนกำหนดด้วยเหตุจำเป็นหรือสุดวิสัย

๓๐.๒.๒ การให้ตัวอักษร I แก่นักศึกษาจะต้องผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำที่รายวิชานั้นสังกัด และได้รับการอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัด เมื่อได้รับอนุมัติให้ได้ตัวอักษร I แล้วให้คณะที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่กำหนดวันและเวลาการวัดและประเมินผลหรือปฏิบัติงานให้ครบ ทั้งนี้ต้องไม่เกินภาคการศึกษาถัดไป มิฉะนั้นจะเปลี่ยนเป็นตัวอักษร F หรือคำ Fail ในกรณีที่ป็นรายวิชา Audit จะเป็นตัวอักษร U เว้นแต่ในกรณีที่จำเป็นโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำที่รายวิชานั้นสังกัด และให้คณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดมีอำนาจอนุมัติให้ขยายระยะเวลาได้ครั้งละ ๑ ภาคการศึกษา ไม่เกิน ๒ ภาคการศึกษา โดยต้องแจ้งให้สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการทราบล่วงหน้า

๓๐.๓ ตัวอักษร P ใช้ในกรณีที่รายวิชานั้นเป็นรายวิชาที่เปิดสอนติดต่อกันมากกว่า ๑ ภาคการศึกษา ซึ่งจะต้องวัดผลในภาคการศึกษาสุดท้ายของรายวิชานั้น และต้องประเมินผลเป็นตัวอักษร A B⁺ B C⁺ C D⁺ D หรือ F หรือคำ Excellent, Very Good, Good, Fairly Good, Fair, Poor, Very Poor หรือ Fail

๓๐.๔ ตัวอักษร R ใช้เฉพาะนักศึกษาหลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต ซึ่งวัดและประเมินผลไม่ผ่านในรายวิชาเฉพาะของคณะแพทยศาสตร์ตามเกณฑ์ที่กำหนด

๓๐.๕ ตัวอักษร S และ U หรือคำ Satisfactory และ Unsatisfactory ใช้ในกรณีต่อไปนี้

๓๐.๕.๑ การประเมินผลรายวิชาที่กำหนดไว้ว่าไม่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนนหรือลงทะเบียนเรียนแบบร่วมเรียน

๓๐.๕.๒ เปลี่ยนจากตัวอักษร I ภายในกำหนดระยะเวลาของคณะที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่สำหรับรายวิชาที่ได้กำหนดการประเมินผลเป็นตัวอักษร S และ U หรือคำ Satisfactory และ Unsatisfactory

๓๐.๖ ตัวอักษร T ใช้ในกรณีของรายวิชาที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้เทียบโอนได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำของคณะที่รับโอน โดยใส่ไว้ในวงเล็บต่อท้ายรายวิชา

๓๐.๗ ตัวอักษร W ใช้ในกรณีต่อไปนี้

๓๐.๗.๑ รายวิชาที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ถอนตามข้อ ๒๑.๒

๓๐.๗.๒ นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

๓๐.๗.๓ นักศึกษาถูกสั่งพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น

๓๐.๘ ตัวอักษร AU ใช้ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต ตามข้อ ๒๓

๓๐.๙ ตัวอักษร N ใช้ในกรณีรายวิชาที่ไม่ปรากฏรายงานผลการศึกษา

หมวด ๘

การวัดและประเมินผล

ข้อ ๓๑ การวัดและประเมินผลการศึกษา

๓๑.๑ ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีการวัดผลสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนไว้ในภาคการศึกษานั้น ๆ ไม่น้อยกว่าสองครั้ง และเมื่อทำการประเมินผลรายวิชาใดเป็นครั้งสุดท้ายแล้ว ถือว่าการเรียนรายวิชานั้นสิ้นสุดลง

๓๑.๒ อาจารย์ผู้สอนต้องแจ้งเกณฑ์และเงื่อนไขการวัดและประเมินผลการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้นักศึกษาทราบล่วงหน้า

๓๑.๓ เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนจะต้องประเมินผลเป็นระดับคะแนนตามหมวด ๗ และแจ้งผลระดับคะแนนให้สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการตามปฏิทินการศึกษาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๑.๔ การประเมินผลในแต่ละรายวิชาให้ใช้ระดับคะแนนตัวอักษรหรือคำ ตามหมวด ๗ ให้นักศึกษามีสิทธิอุทธรณ์ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๓๑.๕ การประเมินผลการศึกษาเพื่อคำนวณระดับคะแนนเฉลี่ย (Grade Point Average = G.P.A.) จะกระทำเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

๓๑.๖ วิธีคำนวณระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Cumulative Grade Point Average = Cumulative G.P.A.) ให้ทำดังนี้

๓๑.๖.๑ ให้นำผลรวมทั้งหมดของผลคูณระหว่างค่าคะแนนที่ได้กับจำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าคะแนนเป็นตัวตั้งหารด้วยจำนวนหน่วยกิตสะสม (Cumulative Credits) ผลลัพธ์ที่ได้คือระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๓๑.๖.๒ การคำนวณดังกล่าวข้างต้นให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๔ ตำแหน่งและให้ปัดเศษเฉพาะทศนิยมที่มีค่าตั้งแต่ ๕ ขึ้นไป ตั้งแต่ตำแหน่งที่ ๔ เพื่อให้เหลือทศนิยม ๒ ตำแหน่ง

๓๑.๗ การคำนวณระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Cumulative Grade Point Average) ในข้อ ๓๑.๖ ในกรณีที่มีการลงทะเบียนเรียนรายวิชามากกว่า ๑ ครั้งให้นำค่าคะแนนและหน่วยกิตรายวิชานั้น ๆ ที่ได้ค่าคะแนนสูงสุดเท่านั้นไปใช้ในการคำนวณหาระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๓๑.๘ ความหมายของระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม กำหนดดังต่อไปนี้

ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม	ความหมาย
ตั้งแต่ ๓.๖๐ ขึ้นไป	ดีเยี่ยม
ตั้งแต่ ๓.๒๕ แต่ต่ำกว่า ๓.๖๐	ดีมาก
ตั้งแต่ ๒.๕๐ - แต่ต่ำกว่า ๓.๒๕	ดี
ตั้งแต่ ๒.๒๕ - แต่ต่ำกว่า ๒.๕๐	ค่อนข้างดี
ตั้งแต่ ๒.๐๐ - แต่ต่ำกว่า ๒.๒๕	พอใช้
ตั้งแต่ ๑.๗๕ - แต่ต่ำกว่า ๒.๐๐	อ่อน
ต่ำกว่า ๑.๗๕	อ่อนมาก

ข้อ ๓๒ การกำหนดนับชั้นปีนักศึกษา หากกรณีมีความจำเป็นต้องกำหนดชั้นปีนักศึกษาให้ออกเป็นประกาศของคณะ

ข้อ ๓๓ การวัดและประเมินผลให้มิตั้งการวัดและประเมินผลแบบก้ำวหน้า (Formative assessment) และการวัดและประเมินผลแบบรวบยอด (Summary assessment) สามารถดำเนินการได้หลายวิธี ดังนี้

๓๓.๑ การมอบหมายงาน (Assignment)

๓๓.๒ การทำโครงการ (Project)

๓๓.๓ การเขียนรายงาน (Report)

๓๓.๔ การประเมินในสถานการณ์จริง (Authentic assessment)

๓๓.๕ การสอบ

๓๓.๖ วิธีกรอื่น ๆ ตามที่กำหนดไว้ในรายวิชาหรือหลักสูตร

ข้อ ๓๔ การสอบ

๓๔.๑ การสอบแบ่งเป็น

๓๔.๑.๑ การสอบย่อย เป็นการสอบในระหว่างภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ ผลของการสอบนำไปใช้พิจารณาเป็นส่วนหนึ่งร่วมกับผลสอบประจำภาคก็ได้ จำนวนครั้ง วันและเวลา และวิธีการสอบ โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้สอนหรือคณะที่รับผิดชอบรายวิชานั้น

๓๔.๑.๒ การสอบกลางภาค หมายถึง การสอบกลางภาคตามประกาศของมหาวิทยาลัยขอนแก่น

๓๔.๑.๓ การสอบประจำภาค หมายถึง การสอบครั้งสุดท้ายของแต่ละรายวิชา เมื่อเสร็จสิ้นการสอนในภาคการศึกษานั้น หลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติเกี่ยวกับการสอบประจำภาคให้เป็นไปตามประกาศว่าด้วยการสอบประจำภาคของนักศึกษาในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย

๓๔.๑.๔ การสอบรวบยอด หมายถึง การสอบประมวลความรู้เพื่อมีสิทธิได้รับปริญญาสาขาใดสาขาหนึ่ง หรือให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการกำหนด

๓๔.๑.๕ การสอบประเภทอื่น หมายถึง การสอบที่นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามระเบียบนี้ ให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการกำหนด

ข้อ ๓๕ การตักออก

๓๕.๑ การพิจารณาการตักออกให้พิจารณาผลการเรียนของนักศึกษาเมื่อสิ้นสุดปีการศึกษานั้น ๆ และให้คิดเฉพาะรายวิชาที่มีค่าคะแนนโดยไม่คำนึงถึงรายวิชาที่ได้ตัวอักษร I

๓๕.๒ นักศึกษาจะถูกพิจารณาให้ตักออกในกรณีดังต่อไปนี้

๓๕.๒.๑ ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๑.๕๐ เมื่อได้ลงทะเบียนเรียนมาแล้วและมีหน่วยกิตสะสมตั้งแต่ ๓๐ - ๕๙ หน่วยกิต

๓๕.๒.๒ ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๑.๗๕ เมื่อได้ลงทะเบียนเรียนมาแล้วและมีหน่วยกิตสะสมตั้งแต่ ๖๐ หน่วยกิตขึ้นไป

๓๕.๒.๓ สำหรับนักศึกษาหลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต ให้เป็นไปตามประกาศหรือหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๖ การสำเร็จการศึกษา นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบตามเงื่อนไขต่อไปนี้

๓๖.๑ วัดและประเมินผลผ่านรายวิชาครบตามหลักสูตร ดังนี้

๓๖.๑.๑ การนับหน่วยกิตในแต่ละรายวิชาให้นับครั้งเดียว

๓๖.๑.๒ ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตรว่าเป็นรายวิชาที่เทียบเท่ากัน ให้นับรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งเป็นหน่วยกิตที่ได้

๓๖.๒ มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ และมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในรายวิชาที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะของหลักสูตรไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ หรือได้ไม่ต่ำกว่าตัวอักษร “C” หรือคำ “Fair” ทุกรายวิชา ทั้งนี้ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

๓๖.๓ ไม่อยู่ในระหว่างการรับโทษทางวินัยหรืออยู่ระหว่างการถูกสอบสวนทางวินัยนักศึกษารายแรงตามข้อบังคับว่าด้วยวินัยนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

๓๖.๔ ไม่เป็นผู้ค้างชำระหนี้สินกับมหาวิทยาลัย

๓๖.๕ มีความประพฤติเรียบร้อยตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๖.๖ มีคุณสมบัติอื่นตามที่หลักสูตร คณะ หรือมหาวิทยาลัยกำหนด

นักศึกษาที่ไม่ผ่านเกณฑ์ตามข้อ ๓๖.๒ แต่ได้ศึกษาและวัดและประเมินผลผ่านรายวิชาในหลักสูตรครบตามเกณฑ์ที่สามารถขอรับอนุปริญญาคณะ คณะอาจพิจารณาให้เป็นผู้สำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญา ทั้งนี้ การให้อนุปริญญาต้องเป็นไปตามข้อ ๓๗.๒

วันที่สำเร็จการศึกษาให้ถือวันที่คณะกรรมการประจำรับรองการสำเร็จการศึกษา

หมวด ๙

การอนุมัติปริญญาและอนุปริญญา

ข้อ ๓๗ ให้สภามหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาแก่ผู้ที่ได้รับการเสนอชื่อจากคณะตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

๓๗.๑ คณะโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำเป็นผู้เสนอชื่อนักศึกษาผู้สมควรได้รับอนุมัติปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย โดยผู้ที่ได้รับการเสนอชื่อจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๓๖ ครบถ้วนทุกประการ

๓๗.๒ ในกรณีที่คณะหรือหลักสูตรกำหนดให้มีการให้อนุปริญญา ให้คณะเป็นผู้เสนอชื่อผู้สมควรได้รับอนุปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย โดยผู้ที่ได้รับการเสนอชื่อจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๓๖ ยกเว้นข้อ ๓๖.๒ และ

๓๗.๒.๑ ได้ศึกษาและวัดและประเมินผลผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรแล้วและมีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๒.๐๐ แต่ไม่ต่ำกว่า ๑.๗๕ หรือ

๓๗.๒.๒ ได้ศึกษาและวัดและประเมินผลผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรอนุปริญญา และมีหน่วยกิตที่ได้และระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมอยู่ในเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด

๓๗.๓ การขอแก้ไขการอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ซึ่งสภามหาวิทยาลัยอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาไปแล้ว ให้กระทำได้ภายในระยะเวลาไม่เกิน ๙๐ วัน นับแต่วันที่สภามหาวิทยาลัยมีมติอนุมัติ

ข้อ ๓๘ การให้ปริญญาเกียรตินิยมให้เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยปริญญาเกียรตินิยมของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๙ การเพิกถอนปริญญาหรืออนุปริญญา

กรณีที่มหาวิทยาลัยตรวจสอบพบว่าผู้สำเร็จการศึกษาซึ่งสภามหาวิทยาลัยได้อนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาไปแล้ว มีคุณสมบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๑๓ ข้อ ๓๖ และข้อ ๓๗ ให้สภามหาวิทยาลัยพิจารณาเพิกถอนปริญญาหรืออนุปริญญา โดยการเพิกถอนให้มีผลตั้งแต่วันที่สภามหาวิทยาลัยอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาให้กับบุคคลนั้น

ข้อ ๔๐ ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็น มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาไม่ให้ผู้สำเร็จการศึกษานักหนึ่งผู้ใดเข้ารับพระราชทานปริญญาบัตรได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๐

การย้ายโอนนักศึกษา

ข้อ ๔๑ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๔๑.๑ นักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่จะขอโอนได้ต้องมีผลคะแนนการรับเข้าศึกษาไม่น้อยกว่าคะแนนคนสุดท้ายของนักศึกษาในหลักสูตรที่จะโอน และมีคุณสมบัติและผลการเรียนอยู่ในมาตรฐานของมหาวิทยาลัย การรับโอนจะกระทำต่อเมื่อมีที่สำหรับเข้าศึกษาว่างพอในหลักสูตรที่ขอเข้าศึกษา และให้คณะที่จะรับเข้าศึกษาเป็นผู้พิจารณารับโอน ทั้งนี้คณะอาจกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการรับโอนเพิ่มเติมอีกได้

๔๑.๒ นักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน จะต้องไม่เป็นผู้ที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาเดิม และต้องได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษานั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการศึกษา และต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๔๑.๓ นักศึกษาที่ประสงค์จะโอนมาศึกษา จะต้องส่งใบสมัครถึงสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ ไม่น้อยกว่า ๖ สัปดาห์ ก่อนวันเปิดภาคการศึกษาของภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้ารับการศึกษานั้น พร้อมกับแนบเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๑.๔ หลักเกณฑ์การเทียบโอนรายวิชาและจำนวนหน่วยกิต ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๑.๕ นักศึกษาที่โอนมาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น มีสิทธิเรียนในมหาวิทยาลัยได้ในระยะเวลาไม่เกินสองเท่าของจำนวนปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่เข้าศึกษา โดยนับรวมระยะเวลาเรียนจากสถาบันอุดมศึกษาเดิมด้วย

๔๑.๖ การคิดระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสำหรับนักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้โอน ให้คำนวณระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากรายวิชาทั้งหมดที่รับโอนมาจากสถาบันอื่น รวมกับรายวิชาที่เรียนในหลักสูตรใหม่ที่ย้ายเข้าศึกษาด้วย

ข้อ ๔๒ การย้ายคณะเรียน

๔๒.๑ การย้ายคณะเรียน จะกระทำได้อีกเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำของคณะต้นสังกัดและคณะที่ประสงค์จะขอย้ายเข้าศึกษา

๔๒.๒ นักศึกษาที่มีสิทธิขอย้ายคณะเรียน จะต้องมีความสมบูรณ์ดังต่อไปนี้

๔๒.๒.๑ เป็นนักศึกษาที่ยังมีสิทธิเรียนในคณะต้นสังกัด และต้องมีผลคะแนนการรับเข้าศึกษาไม่น้อยกว่าคะแนนคนสุดท้ายของนักศึกษาในหลักสูตรที่จะขอย้าย

๔๒.๒.๒ ไม่เคยย้ายคณะเรียนมาก่อน

๔๒.๒.๓ ศึกษาอยู่ในคณะต้นสังกัดไม่น้อยกว่า ๒ ภาคการศึกษาปกติและมีหน่วยกิตสะสมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๔๒.๓ นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายคณะเรียน จะต้องยื่นเอกสารต่าง ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดต่อสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการผ่านคณะต้นสังกัด โดยนักศึกษาจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวก่อนเริ่มภาคการศึกษาที่ขอย้ายไม่น้อยกว่า ๖ สัปดาห์ ทั้งนี้คณะที่นักศึกษาประสงค์จะขอย้ายสามารถกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการย้ายคณะโดยออกเป็นประกาศของคณะได้

๔๒.๔ หลักเกณฑ์การเทียบโอนรายวิชาและอื่น ๆ

๔๒.๔.๑ รายวิชาที่จะเทียบโอน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะที่จะรับเข้าศึกษา

๔๒.๔.๒ ต้องรับโอนหน่วยกิตของรายวิชาที่เทียบเท่ากันได้ทั้งหมด

๔๒.๕ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้าย มีสิทธิเรียนในหลักสูตรที่ย้ายเข้าศึกษาไม่เกินสองเท่าของจำนวนปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตรนั้น โดยนับจากวันที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

๔๒.๖ การคิดระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสำหรับนักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้าย ให้คำนวณระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากรายวิชาทั้งหมดที่รับโอนมาจากหลักสูตรเดิม รวมกับรายวิชาที่เรียนในหลักสูตรใหม่ที่ย้ายเข้าศึกษาด้วย

ข้อ ๔๓ การเปลี่ยนหลักสูตรภายในคณะหรือการเปลี่ยนสาขาวิชาเอก ให้เป็นไปตามประกาศของแต่ละคณะ และให้ดำเนินการได้ภายในระยะเวลา ๔ สัปดาห์ก่อนเปิดภาคการศึกษา

หมวด ๑๑

การลา การพ้นสภาพนักศึกษา และการคืนสภาพนักศึกษา

ข้อ ๔๔ การลา

๔๔.๑ การลาแบ่งเป็น ๓ ประเภท ดังนี้

๔๔.๑.๑ การลาป่วยหรือลาภิก

๔๔.๑.๒ การลาพักการศึกษา

๔๔.๑.๓ การลาออก

๔๔.๒ การลาป่วยหรือลาภิก นักศึกษาจะลาได้ไม่เกินหนึ่งในสี่ของระยะเวลาเรียนทั้งหมด มิฉะนั้น จะต้องขอลาพักการศึกษา และการลาที่เกี่ยวข้องกับการสอบให้เป็นไปตามข้อ ๓๔ และตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

สำหรับนักศึกษาหลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต ให้เป็นไปตามประกาศหรือหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๔.๓ การลาพักการศึกษา

๔๔.๓.๑ นักศึกษาอาจจะได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา ในกรณีใดกรณีหนึ่งต่อไปนี้

(๑) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหาร

(๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ซึ่งมหาวิทยาลัย

เห็นสมควรสนับสนุน

(๓) เหตุผลและความจำเป็นอื่นที่คณะเห็นสมควร

๔๔.๓.๒ วิธีปฏิบัติในการลาพักการศึกษา ให้นักศึกษาหรือผู้ปกครองในกรณีที่นักศึกษาไม่อาจดำเนินการได้ด้วยตนเอง ยื่นใบลาพร้อมหลักฐานอื่น ๆ ที่คณะผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้คณบดีที่นักศึกษาสังกัดเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ และแจ้งสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการเพื่อปรับสถานะ ทั้งนี้ นักศึกษาจะต้องดำเนินการไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ก่อนวันแรกของการสอบประจำภาคตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัย ยกเว้นกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นให้อยู่ในดุลยพินิจของคณบดี

๔๔.๓.๓ นักศึกษาจะลาพักการศึกษาได้ครั้งละไม่เกินหนึ่งภาคการศึกษาปกติ เว้นแต่กรณีมีเหตุผลและความจำเป็น อาจให้ลาพักการศึกษาครั้งละหนึ่งปีการศึกษาได้ โดยต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

๔๔.๓.๔ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา ต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพื่อต่อทะเบียน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๔.๔ การลาออก นักศึกษาต้องยื่นใบลาออกพร้อมหนังสือรับรองของผู้ปกครองและหลักฐานการแสดงว่าไม่มีหนี้สินค้างชำระ โดยผ่านการพิจารณาของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณบดีที่นักศึกษาสังกัดเพื่อให้มหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติ กรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นให้ผู้ปกครองยื่นใบลาออกแทนนักศึกษาก็ได้

๔๔.๕ หลักฐานที่ใช้ประกอบในการลาต่าง ๆ ประกอบด้วย

๔๔.๕.๑ ใบลา ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๔.๕.๒ ใบรับรองแพทย์ (เฉพาะกรณีลาป่วย) ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๔.๕.๓ หนังสือรับรองจากผู้ปกครอง และหนังสือแสดงความเห็นของอาจารย์ที่ปรึกษา กรณีลาป่วยหรือลาภิกเกิน ๑๕ วัน หรือลาพักการศึกษา หรือลาออก

๔๔.๕.๔ หนังสือแสดงความเห็นของอาจารย์ที่ปรึกษา การลาทุกประเภทต้องผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

๔๔.๕.๕ หลักฐานเอกสารประกอบอื่นแล้วแต่กรณี เช่น เอกสารการได้รับอนุมัติให้ไปฝึกปฏิบัติงานที่ต่างประเทศ การเรียกตัวเข้ารับราชการทหาร เป็นต้น

๔๔.๕.๖ หลักฐานเอกสารแสดงการปลดหนี้สินค้างชำระกับมหาวิทยาลัย กรณีลาออกหรือลาพักการศึกษา

๔๔.๖ การอนุมัติลาพักการศึกษาและการลาออกให้ถือตามวันที่อนุมัติให้มีผลในการลา

๔๔.๗ การลาทุกกรณี จะไม่ได้รับสิทธิยกเว้นจากระเบียบ ข้อบังคับอื่นใดของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๕ การพ้นสภาพนักศึกษา นักศึกษาจะพ้นสภาพนักศึกษาตามหลักเกณฑ์ต่อไปนี้

๔๕.๑ ตาย

๔๕.๒ ลาออก

๔๕.๓ ตกออก

๔๕.๔ ถูกสั่งให้พ้นสภาพนักศึกษาตามระเบียบหรือข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

๔๕.๕ ขาดคุณสมบัติการเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

๔๕.๖ สำเร็จตามหลักสูตร และได้รับอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาจากสภามหาวิทยาลัยโดยให้ถือว่าวันที่สภามหาวิทยาลัยอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาเป็นวันพ้นสภาพนักศึกษา เว้นแต่กรณีที่เป็นักศึกษาในหลักสูตรที่จัดการศึกษามากกว่าหนึ่งปริญญา ให้ถือว่าวันพ้นสภาพนักศึกษาในวันที่อนุมัติปริญญาสุดท้าย

๔๕.๗ ไม่ลงทะเบียนเรียนให้เสร็จสิ้นภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา โดยมีได้ลาพักการศึกษาตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

๔๕.๘ ไม่ชำระค่าธรรมเนียมเพื่อขึ้นหรือต่อทะเบียนภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา ยกเว้นในกรณีเหตุสุดวิสัย

๔๕.๙ ศึกษาในมหาวิทยาลัยเกินจำนวนระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดตามข้อ ๑๑.๒

๔๕.๑๐ ต้องโทษโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่ความผิดลหุโทษ หรือความผิดที่ได้กระทำโดยประมาท

๔๕.๑๑ โอนไปเป็นนักศึกษาของสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๔๕.๑๒ เหตุอื่นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๖ การคืนสภาพนักศึกษา

๔๖.๑ นักศึกษาที่พ้นสภาพนักศึกษาอันเนื่องจากสาเหตุต่อไปนี้ อาจขอคืนสภาพนักศึกษาได้

๔๖.๑.๑ พ้นสภาพตามข้อ ๔๕.๒ ข้อ ๔๕.๗ ข้อ ๔๕.๘ ข้อ ๔๕.๑๐ และข้อ ๔๕.๑๒ หรือ

๔๖.๑.๒ พ้นสภาพเนื่องจากได้รับการประเมินให้ได้ตัวอักษร I และถูกประเมินให้ตกออก โดยยังไม่ได้แก้ผลการประเมินตัวอักษร I

๔๖.๒ หลักเกณฑ์และวิธีการขอคืนสภาพนักศึกษา ให้ออกเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๒

การจัดการศึกษาหลักสูตรที่มีความจำเพาะ

ข้อ ๔๗ การจัดการศึกษาและการวัดผลสำหรับหลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต

คณะแพทยศาสตร์ได้จัดการศึกษาแตกต่างจากคณะอื่น ๆ โดยเฉพาะการศึกษาในชั้นคลินิกเนื่องจากการเรียนภาคทฤษฎีควบคู่กับการฝึกปฏิบัติทางคลินิก จึงกำหนดการจัดการศึกษาและการวัดผลสำหรับหลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต ในส่วนที่แตกต่างจากคณะอื่น ๆ ดังนี้

๔๗.๑ การจัดการศึกษาตลอดปีการศึกษา การกำหนดระยะเวลาและภาคการศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๗.๒ การลงทะเบียนเรียน การเพิ่มและถอนรายวิชา การวัดผลและการประเมินผลการศึกษา การสอบแก้ตัว การขึ้นชั้นเรียน การเรียนข้ามชั้น การตบออก การลา การนับชั้นปี การสอบเพื่อปริญญาแพทยศาสตรบัณฑิต ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๓

บทกำหนดโทษ

ข้อ ๔๘ นักศึกษาที่กระทำความผิด หรือฝ่าฝืนระเบียบนี้ ต้องรับโทษตามที่ระบุไว้ในข้อ ๔๙ และต้องถูกพิจารณาลงโทษทางวินัยตามที่กำหนดไว้ในข้อบังคับว่าด้วยวินัยนักศึกษาของมหาวิทยาลัยอีกโสดหนึ่งด้วย

ข้อ ๔๙ โทษทางวิชาการ กรณีนักศึกษากระทำความผิด ทุจริต หรือฝ่าฝืนระเบียบนี้ให้กำหนดโทษ ดังนี้

๔๙.๑ ตัดคะแนนในส่วนที่กระทำความผิด

๔๙.๒ ปรับตกในรายวิชาที่กระทำความผิด

ข้อ ๕๐ การดำเนินการเมื่อมีการกระทำความผิดหรือฝ่าฝืนระเบียบนี้

๕๐.๑ ให้คณะกรรมการข้อเท็จจริงและพยานหลักฐานต่าง ๆ เสนอต่อคณะกรรมการประจำเพื่อพิจารณาโทษและให้คนบัต้ออกคำสั่งลงโทษ โดยต้องให้ออกสำเนาข้อเท็จจริง ทั้งนี้ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วันหลังจากวันสุดท้ายของการส่งผลการเรียนตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัย

๕๐.๒ กรณีที่มีการพิจารณาโทษทางวิชาการตามข้อ ๔๙.๒ ให้แจ้งผลการพิจารณาโทษ ต่อสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ

๕๐.๓ ให้สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการบันทึกประวัติการลงโทษ และแจ้งให้ผู้ปกครองและคณะที่นักศึกษาผู้นั้นสังกัดทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

ข้อ ๕๑ นักศึกษาที่ถูกสั่งลงโทษตามระเบียบนี้ หรือไม่ได้รับอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาตามข้อ ๓๗ ให้มีสิทธิอุทธรณ์ได้ตามหลักเกณฑ์ดังนี้

๕๑.๑ ให้นักศึกษาผู้นั้นมีสิทธิอุทธรณ์ต่ออธิการบดีภายในกำหนด ๓๐ วัน นับแต่วันทราบคำสั่งลงโทษ

๕๑.๒ การอุทธรณ์คำสั่งลงโทษให้ทำเป็นหนังสือลงลายมือชื่อของผู้อุทธรณ์

๕๑.๓ การอุทธรณ์คำสั่งลงโทษให้ผู้อุทธรณ์ได้สำหรับตนเองเท่านั้น จะอุทธรณ์แทนคนอื่นหรือมอบหมายให้คนอื่นอุทธรณ์แทนไม่ได้

๕๑.๔ หลักเกณฑ์และวิธีการอุทธรณ์โทษทางวิชาการ ให้ออกเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๒ ให้อธิการบดีมีอำนาจวินิจฉัยอุทธรณ์ มีคำสั่งเพิ่มโทษ ลดโทษ หรือยกโทษ ตามควรแก่กรณี
กรณีการอุทธรณ์การไม่ได้รับอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญา ให้อธิการบดีเสนอความเห็นต่อ
สภามหาวิทยาลัยเพื่อวินิจฉัย

คำวินิจฉัยของอธิการบดีและสภามหาวิทยาลัยให้ถือเป็นที่สุด และให้แจ้งคำวินิจฉัยเป็นหนังสือให้
ผู้อุทธรณ์ทราบภายใน ๑๕ วัน

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๕๓ ในระหว่างที่ยังไม่ได้ออกประกาศ คำสั่ง หรือหลักเกณฑ์ตามระเบียบนี้ ให้นำประกาศ คำสั่ง
หรือหลักเกณฑ์ตามระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย การศึกษาชั้นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๒ ที่ใช้อยู่ก่อน
วันที่ระเบียบนี้ใช้บังคับ มาใช้บังคับโดยอนุโลมเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๕



(นายณรงค์ชัย อัครเศรณี)

นายกสภามหาวิทยาลัยขอนแก่น



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น

(ฉบับที่ ๑๖๒๐/๒๕๖๕)

เรื่อง การแต่งกายของนักศึกษา

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดการแต่งกายของนักศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย เครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑ ตลอดจนส่งเสริมความเท่าเทียมทางเพศ และคุ้มครองมิให้เกิดการเลือกปฏิบัติโดยไม่เป็นธรรมระหว่างเพศตามพระราชบัญญัติความเท่าเทียมระหว่างเพศ พ.ศ. ๒๕๕๘

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๗ (๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบกับข้อ ๑๑ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย เครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑ และมติคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยขอนแก่น ในการประชุมครั้งที่ ๑๑/๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๕ จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๑๖๒๐/๒๕๖๕) เรื่อง การแต่งกายของนักศึกษา”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยขอนแก่น

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“คณะ” หมายความว่า ส่วนงานตามมาตรา ๙ (๔) (๕) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๘ และหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นและมีความหมายเทียบเท่าคณะ

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่น

“เครื่องแบบนักศึกษา” หมายความว่า เครื่องแบบนักศึกษาระดับปริญญาตรี ตามข้อ ๕ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย เครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑

“ชุดสุภาพ” หมายความว่า เครื่องแต่งกายที่เหมาะสมกับกาลเทศะ ได้แก่ เสื้อมีแขน กางเกงหรือกระโปรงที่ไม่มีลักษณะเป็นการแต่งกายล่อแหลมหรือเปิดเผยเนื้อตัวร่างกายจนเกินไป ในลักษณะที่ไม่เหมาะสมแก่สุภาพชน และสวมรองเท้าลักษณะและสีที่สุภาพ

“เพศสภาพหรือเพศภาวะ” หมายความว่า การแสดงพฤติกรรม การปฏิบัติ หรือแสดงบทบาททางเพศของบุคคล ซึ่งอาจตรงหรือไม่ตรงกับลักษณะเพศโดยกำเนิด

“เพศโดยกำเนิด” หมายความว่า เพศซึ่งถูกระบุไว้เมื่อแรกเกิด โดยใช้ลักษณะเพศทางสรีระหรืออวัยวะเพศมาพื้นฐานในการกำหนด

ข้อ ๔ การแต่งกายของนักศึกษาสำหรับการเข้าเรียน การเข้าสอบ หรือติดต่อคณะหรือหน่วยงานต่าง ๆ เป็นดังนี้

๔.๑ นักศึกษาระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่าปริญญาตรี ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษาหรือแต่งกายด้วยชุดสุภาพ โดยคำนึงถึงความเหมาะสมกับกิจกรรมและกาลเทศะที่สุภาพชนพึงปฏิบัติ

๔.๒ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้แต่งกายด้วยชุดสุภาพ

ข้อ ๕ การแต่งกายของนักศึกษาสำหรับการฝึกปฏิบัติงาน เป็นดังนี้

๕.๑ นักศึกษาระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่าปริญญาตรี ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษาหรือตามที่คณะกำหนดโดยออกเป็นประกาศของคณะตามข้อ ๑๐ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วยเครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑

๕.๒ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้แต่งกายด้วยชุดสุภาพ หรือตามที่คณะกำหนดโดยออกเป็นประกาศของคณะตามข้อ ๑๐ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย เครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑

ข้อ ๖ การแต่งกายของนักศึกษาที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา การฝึกงาน และการฝึกประสบการณ์กับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย เป็นดังนี้

๖.๑ นักศึกษาระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่าปริญญาตรี ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษาหรือชุดสุภาพ หรือตามรูปแบบการแต่งกายที่หน่วยงานนั้น ๆ กำหนด

๖.๒ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้แต่งกายด้วยชุดสุภาพ หรือตามรูปแบบการแต่งกายที่หน่วยงานนั้น ๆ กำหนด

ข้อ ๗ การแต่งกายของนักศึกษาสำหรับงานพิธีการ เป็นดังนี้

๗.๑ นักศึกษาระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่าปริญญาตรี ให้แต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบพิธีการตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วย เครื่องแบบนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑

๗.๒ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้แต่งกายด้วยชุดสุภาพ และสวมสูทสากลสีสุภาพทับ เว้นแต่งานพิธีการนั้นได้กำหนดการแต่งกายไว้เป็นการเฉพาะ

ทั้งนี้ กรณีที่งานพิธีการนั้น ๆ ได้กำหนดการแต่งกายไว้เป็นการเฉพาะให้แต่งกายตามที่กำหนดนั้น

ข้อ ๘ การแต่งกายตามข้อ ๔ ข้อ ๕ ข้อ ๖ และข้อ ๗ ของนักศึกษาที่มีเพศสภาพหรือเพศภาวะไม่ตรงกับเพศโดยกำเนิด สามารถแต่งกายด้วยเครื่องแบบนักศึกษาหรือชุดสุภาพตามเพศสภาพหรือเพศภาवनั้นได้

ข้อ ๙ ให้อธิการบดีรักษาการตามประกาศนี้ กรณีมีปัญหาในทางปฏิบัติ หรือปัญหาการตีความประกาศนี้
ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัย และคำวินิจฉัยของอธิการบดีถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕



(รองศาสตราจารย์ชาญชัย พานทองวิริยะกุล)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒๑๒๖/๒๕๕๑)

เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถและทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถ ทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

เพื่อให้มีการทดสอบและประเมินความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี สารสนเทศขั้นพื้นฐาน ให้เป็นไปตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สามารถทดสอบวัดความรู้และทักษะได้ตามสภาพจริงและเชื่อถือได้ ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานบังเกิดผลดีต่อทางราชการ โดยมติที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น คราวประชุมที่ ๔/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๓๐ ตุลาคม ๒๕๕๑ และ โดยมติที่ประชุมคณบดี คราวประชุมที่ ๒๐/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๐ และมาตรา ๒๓ (๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๑ จึงออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒๑๒๖/๒๕๕๑) เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยขอนแก่น ทุกคน ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ยกเลิกประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น ฉบับที่ ๑๒๘๔/๒๕๔๙ และให้ใช้ประกาศ ฉบับนี้แทน

ข้อ ๔ ในประกาศนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
“อธิการบดี”	หมายความว่า	อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น
“คณะ”	หมายความว่า	คณะหรือหน่วยงานที่นักศึกษาสังกัด
“หลักสูตรมาตรฐาน”	หมายความว่า	หลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น (หลักสูตร พ.ศ. ๒๕๔๘) หรือที่ปรับปรุงใหม่ภายหลัง
“ห้องทดสอบ”	หมายความว่า	ห้องทดสอบความรู้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานที่มหาวิทยาลัยจัดขึ้น

ข้อ ๕ รายละเอียดการสอบ

๕.๑ ภาคทฤษฎี เป็นการสอบวัดความรู้ตามเนื้อหาในหลักสูตรมาตรฐานฯ รวม ๗ ชุดวิชา จำนวน ๑๔๐ ข้อ ใช้เวลาในการสอบไม่เกิน ๑๘๐ นาที

๕.๒ ภาคปฏิบัติ เป็นการสอบวัดทักษะด้านการประยุกต์ใช้งานโปรแกรม คอมพิวเตอร์ การประมวลตารางวิเคราะห์แบบอิเล็กทรอนิกส์ การนำเสนอผลงานฐานข้อมูล ใช้เวลาในการสอบไม่เกิน ๑๘๐ นาที

๕.๓ เมื่อนักศึกษาสอบผ่านเกณฑ์ครบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติแล้วถือว่าผ่าน หลักสูตรมาตรฐานฯ

ข้อ ๖ การสมัครและการจัดสอบ

๖.๑ จัดสอบที่ห้องทดสอบ และหรือสถานที่สอบอื่นๆ ในวันเวลาตามที่สำนักนวัตกรรมการเรียน การสอบกำหนด

๖.๒ นักศึกษาต้องสมัครเข้าสอบ โดยเลือกสอบตามตารางสอบที่กำหนด ทั้งนี้ ในแต่ละครั้ง ต้อง ห่างกันไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และวิเทศสัมพันธ์ หรือผู้ที่ได้รับ มอบหมาย

๖.๓ นักศึกษาที่สมัครสอบแล้วแต่ไม่เข้าสอบถือว่าเสียสิทธิ์ในการสอบครั้งนั้น เว้นแต่มีเหตุ สดวียหรือเหตุผลจำเป็นใหยื่นคำร้องขอเลื่อนสอบต่อสำนักนวัตกรรมการเรียนการสอน

๖.๔ นักศึกษาต้องสมัครสอบและชำระค่าธรรมเนียมการสอบตามข้อ ๗ (ถ้ามี) ก่อนวันสอบ อย่างน้อย ๒ วันทำการ

๖.๕ การสอบประกาศผลการสอบ ภาคทฤษฎีภายใน ๓ วันทำการ และภาคปฏิบัติ ภายใน ๗ วัน ทำการ นับถัดจากวันที่สอบ

ข้อ ๗ ค่าธรรมเนียมการสอบ

๗.๑ สำหรับนักศึกษาที่กำลังศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่กำหนดให้ต้องลงทะเบียนเรียน รายวิชาเกี่ยวกับพื้นฐานคอมพิวเตอร์เป็นวิชาบังคับหรือเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษาและมหาวิทยาลัย ได้ออกประกาศให้ใช้ผลการสอบหลักสูตรมาตรฐานฯ เทียบเท่า

๗.๑.๑ ผู้ที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๔๙

๗.๑.๑.๑ การสมัครสอบครั้งแรก ต้องชำระค่าธรรมเนียมการสอบ ภาคทฤษฎี ๑๐๐ บาท และภาคปฏิบัติ ๑๐๐ บาท กรณีสอบครั้งแรกไม่ผ่านสามารถสอบครั้งที่ ๒ ได้โดยไม่ต้องจ่ายค่าธรรมเนียม การสอบ

๗.๑.๑.๒ การสมัครสอบตั้งแต่ครั้งที่ ๓ เป็นต้นไป ต้องชำระ ค่าธรรมเนียมการสอบ ภาคทฤษฎีครั้งละ ๑๐๐ บาท และภาคปฏิบัติครั้งละ ๑๐๐ บาท

๗.๑.๒ ผู้ที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๔๙ ขึ้นไป

๗.๑.๒.๑ ยกเว้นค่าธรรมเนียมการสอบในการสอบทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ๒ ครั้งแรก

๗.๑.๒.๒ ในการสมัครสอบตั้งแต่ครั้งที่ ๓ เป็นต้นไป ต้องชำระ

ค่าธรรมเนียมการสอบภาคทฤษฎีครั้งละ ๑๐๐ บาท และภาคปฏิบัติครั้งละ ๑๐๐ บาท

๗.๒ สำหรับนักศึกษาที่กำลังศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่ไม่ได้กำหนดให้ต้องลงทะเบียนเรียน รายวิชาเกี่ยวกับพื้นฐานคอมพิวเตอร์เป็นวิชาบังคับหรือเป็นส่วนหนึ่ง ของการสำเร็จการศึกษา

๗.๒.๑ การสมัครสอบครั้งแรก ต้องชำระค่าธรรมเนียมการสอบภาคทฤษฎี ๑๐๐ บาท และ ภาคปฏิบัติ ๑๐๐ บาท กรณีสอบครั้งแรกไม่ผ่าน สามารถสอบครั้งที่ ๒ ได้ โดยไม่ต้องจ่ายค่าธรรมเนียมการสอบ

๗.๒.๒ ในการสมัครสอบตั้งแต่ครั้งที่ ๓ เป็นต้นไป ต้องชำระค่าธรรมเนียม การสอบ ภาคทฤษฎีครั้งละ ๑๐๐ บาท และภาคปฏิบัติครั้งละ ๑๐๐ บาท

๗.๓ ค่าธรรมเนียมการสอบที่ชำระแล้ว จะไม่สามารถเรียกคืนได้

ข้อ ๘ แนวปฏิบัติระหว่างสอบ

๘.๑ การแต่งกายชุดนักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่น

๘.๒ ไม่อนุญาตให้นำอาหาร เครื่องดื่ม เอกสาร เครื่องมือสื่อสาร หรือเครื่องคำนวณใดๆ เข้าห้องสอบ

๘.๓ ไม่อนุญาตให้เข้าห้องสอบหลังจากเริ่มเวลาสอบไปแล้วเกิน ๓๐ นาที ๘.๔ ไม่อนุญาตให้ออกจากห้องสอบก่อน ๓๐ นาทีหลังจากเริ่มสอบ

๘.๕ นักศึกษาที่มีเจตนาฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามแนวปฏิบัตินี้ กรรมการคุมสอบสามารถพิจารณา ตักเตือน หรือให้แก้ไข หรือยุติการสอบในครั้งนั้นตามควรแก่กรณี

ข้อ ๙ การทุจริตการสอบ

๙.๑ นักศึกษาที่สอบทุจริต หรือเจตนาทุจริต จะถูกปรับตกในการสอบครั้งนั้น และจะได้รับโทษทางวินัยด้วย

๙.๒ กรณีที่พบว่านักศึกษาสอบทุจริต หรือเจตนาทุจริต ให้กรรมการคุมสอบอย่างน้อย ๒ คน รวบรวม เอกสาร หลักฐาน พยาน หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และทำรายงานเสนอ ผู้อำนวยการ สำนักนวัตกรรมการเรียนการสอนภายใน ๑ วันทำการหลังจากพบเหตุ

๙.๓ ให้สำนักนวัตกรรมการเรียนการสอน ตั้งคณะกรรมการสอบและพิจารณาโทษ เพื่อเสนอโทษต่อมหาวิทยาลัยภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่พบเหตุ

๙.๔ การอุทธรณ์โทษ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเรื่อง แนวปฏิบัติการ ขออุทธรณ์และการพิจารณาอุทธรณ์โทษทางวิชาการระดับปริญญาตรี โดยอนุโลม

ข้อ ๑๐ การขอตรวจสอบคะแนน

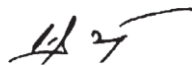
๑๐.๑ นักศึกษาที่มีข้อสงสัยเกี่ยวกับคะแนนที่ประกาศ สามารถยื่นคำร้องขอ ตรวจสอบคะแนนได้ ทั้งนี้ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ประกาศผลคะแนน

๑๐.๒ นักศึกษาที่ยื่นคำร้องขอตรวจสอบคะแนน ต้องจ่ายค่าธรรมเนียม การตรวจสอบคะแนน เป็นเงิน ๕๐ บาท

๑๐.๓ สำนักนวัตกรรมการเรียนการสอนตรวจสอบการตรวจให้คะแนน และแจ้งผล การตรวจสอบให้นักศึกษาทราบภายใน ๗ วันนับตั้งแต่วันที่นักศึกษายื่นคำร้อง

ข้อ ๑๑ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามประกาศนี้ โดยมีอำนาจตีความและวินิจฉัยปัญหา ตามประกาศนี้ การตีความและวินิจฉัยของอธิการบดีให้เป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๕๑



(รองศาสตราจารย์กุลธิดา ท้วมสุข)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิเทศสัมพันธ์
ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๘๑๖/๒๕๕๒)
เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน
สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๒

.....

เพื่อให้การพัฒนาศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ของมหาวิทยาลัยขอนแก่น บรรลุเป้าหมายของการพัฒนาคุณภาพบัณฑิตตามเกณฑ์คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยโดยบัณฑิตระดับปริญญาตรีจะต้องมีความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด เพื่อประโยชน์ในการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่องและการประกอบอาชีพของบัณฑิตในสังคมและสภาพแวดล้อมการทำงานที่มีความต้องการผู้ที่มีความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในระดับมาตรฐานสากล

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๐ และ ๒๓(๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัย ขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๔๑ และข้อ ๒๙.๖ แห่งระเบียบมหาวิทยาลัยขอนแก่น ว่าด้วยการศึกษาขั้นปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ โดยมติที่ประชุมคณบดีในการประชุมครั้งที่ ๒๐/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๑ จึงออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๘๑๖/๒๕๕๒) เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น”

ข้อ ๒ ให้ประกาศนี้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ออกประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ เกณฑ์มาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น กำหนดดังนี้

๓.๑ นักศึกษาทุกคนที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยขอนแก่นตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๒ เป็นต้นไป ต้องสอบผ่าน “การทดสอบความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน ตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น (หลักสูตร พ.ศ. ๒๕๔๘)” ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ภายในระยะเวลาที่กำหนดให้ศึกษาตามหลักสูตรนั้นๆ และให้นับการสอบผ่านเกณฑ์มาตรฐานข้างต้นเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษา

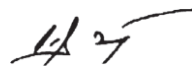
นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีสาขาวิชาทางด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศโดยตรง ซึ่งจะต้องศึกษารายวิชาทางด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี สารสนเทศต่างๆ เป็นแกนหลักเพื่อการศึกษาตามหลักสูตรอยู่แล้ว อาจได้รับการยกเว้น ไม่ต้องสอบผ่านเกณฑ์ตามประกาศนี้ได้ ทั้งนี้คณะที่รับผิดชอบหลักสูตรจะต้องดำเนินการขออนุมัติจากมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยจะจัดทำเป็นประกาศรายชื่อหลักสูตรที่ได้รับการยกเว้นให้เป็นที่ทราบทั่วกัน

๓.๒ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยขอนแก่น ก่อนปีการศึกษา ๒๕๕๒ ให้เป็นไปตาม “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๗๗๑/๒๕๔๘) เรื่อง การพัฒนาศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น”

ข้อ ๔ ให้สำนักนวัตกรรมการเรียนการสอน เป็นหน่วยงานรับผิดชอบการจัดสอบความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานตามประกาศนี้ รายละเอียดเกี่ยวกับการดำเนินการจัดสอบในแต่ละปีการศึกษา ให้ออกเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามประกาศนี้ กรณีที่มีปัญหาในการตีความหรือปัญหา การปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัย ข้อวินิจฉัยของอธิการบดีให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ พฤษภาคม ๒๕๕๒



(รองศาสตราจารย์กุลธิดา ท้วมสุข)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิเทศสัมพันธ์
ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๔๘๖/๒๕๕๕)

เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถและทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถ ทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒)

.....

เพื่อให้การพัฒนาศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยขอนแก่น บรรลุเป้าหมายของการพัฒนาคุณภาพบัณฑิต ตามเกณฑ์คุณลักษณะที่พึง

ประสงค์ของมหาวิทยาลัย โดยบัณฑิตระดับปริญญาตรีจะต้องมี ความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด เพื่อประโยชน์ในการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่องและการประกอบอาชีพของบัณฑิตในสังคมและสภาพแวดล้อมการทำงานที่มีความต้องการผู้ที่มีความรู้ ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในระดับมาตรฐานสากล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๐ และ ๒๓(๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๔๑ จึงกำหนดหลักเกณฑ์การทดสอบมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยขอนแก่น ไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๔๘๖/๒๕๕๕) เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐานสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น”

ข้อ ๒ ใช้ประกาศนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยขอนแก่น

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

“การทดสอบ” หมายความว่า การทดสอบมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“เกณฑ์การผ่าน” หมายความว่า เกณฑ์การประเมินผ่านการทดสอบมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยขอนแก่น

“สอบผ่าน” หมายความว่า ผ่านเกณฑ์การประเมินผ่านการทดสอบมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยขอนแก่น

ข้อ ๓ ยกเลิกความในข้อ ๕ ของประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น ฉบับที่ ๒๑๒๖/๒๕๕๑ เรื่องการทดสอบความรู้ความสามารถและทักษะตามหลักสูตรมาตรฐานความรู้ความสามารถทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศขั้นพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

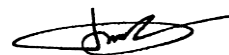
ข้อ ๕ รายละเอียดการสอบ

๕.๑ ภาคทฤษฎี เป็นการสอบวัดความรู้ครอบคลุม ๓ เนื้อหา คือ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ การใช้คอมพิวเตอร์เบื้องต้นและการจัดการไฟล์ และสารสนเทศและการสื่อสาร ใช้เวลาสอบไม่เกิน ๖๐ นาที

๕.๒ ภาคปฏิบัติ เป็นการสอบวัดทักษะทางด้านการประยุกต์การใช้งานโปรแกรม คอมพิวเตอร์ ซึ่งประกอบด้วย การประมวลผล ตารางวิเคราะห์แบบอิเล็กทรอนิกส์ การนำเสนอผลงาน และฐานข้อมูล ใช้เวลาในการสอบไม่เกิน ๑๘๐ นาที

๕.๓ เมื่อนักศึกษาสอบผ่านเกณฑ์ด้วยคะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ครบ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติแล้วถือว่าผ่านหลักสูตรมาตรฐานฯ”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เด่นพงษ์ สุดภักดี)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น



ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒๒๕/๒๕๖๐)
เรื่อง การใช้ผลสอบภาษาอังกฤษเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษา
ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ตามที่สภามหาวิทยาลัยมีนโยบายพัฒนาทักษะทางภาษาอังกฤษของนักศึกษาปริญญาตรี โดยกำหนดให้มีผลสอบวัดระดับภาษาอังกฤษเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษา

อาศัยอำนาจตามความมาตรา ๓๗ (๑) และมาตรา ๘๕ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยขอนแก่น พ.ศ. ๒๕๕๘ ข้อ ๕.๑.๕ และข้อ ๗ ของประกาศสภามหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒/๒๕๕๗) เรื่อง นโยบายการพัฒนาภาษาอังกฤษสำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ประกอบกับมติคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยขอนแก่น ในการประชุม ครั้งที่ ๘/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๑๘ กันยายน ๒๕๖๐ จึงให้ออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น (ฉบับที่ ๒๒๕/๒๕๖๐ เรื่อง การใช้ผลสอบภาษาอังกฤษเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยขอนแก่น”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ออกประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ผลสอบภาษาอังกฤษที่ใช้เป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จการศึกษา ประกอบด้วย

๓.๑ ผลสอบมาตรฐานภาษาอังกฤษของมหาวิทยาลัยขอนแก่น Khon Kaen University English Proficiency Test – KEPT

๓.๒ ผลสอบมาตรฐานภาษาอังกฤษจากหน่วยงานภายนอก

๓.๒.๑ ผลสอบ TOEFL

๓.๒.๒ ผลสอบ IELTS

๓.๒.๓ ผลสอบ TOEIC

ข้อ ๔ ผลสอบภาษาอังกฤษตามข้อ ๓ ต้องเป็นผลสอบที่ได้ทำการสอบหลังจากที่นักศึกษาสอบผ่านรายวิชาภาษาอังกฤษตามหลักสูตรครบถ้วนแล้ว และผลการสอบดังกล่าวยังไม่หมดอายุ ณ วันที่ยื่นขอสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามประกาศนี้ ในกรณีที่มีปัญหาในการตีความหรือการปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยและคำวินิจฉัยของอธิการบดีถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(รองศาสตราจารย์กิตติชัย ไตรรัตนศิริชัย)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น